лучшие рецепты

Великолепная рыбацкая и охотничья кухня

РИПОЛ КЛАССИК

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Мясо и рыба — основной продукт приготовления всех блюд. Кроме того, это залог здоровья и долголетия. В книге содержится масса рецептов, а также рекомендаций и советов по приготовлению различных блюд из мяса и рыбы. Рассказывается о его ценности и пользе. Книга будет полезна мужчинам — охотникам и рыболовам, а также их спутницам.

- ВЕЛИКОЛЕПНАЯ РЫБАЦКАЯ И ОХОТНИЧЬЯ КУХНЯ
  - ВВЕДЕНИЕ
  - ДАРЫ РЕК И ОЗЕР
    - БЛЮДА ИЗ КАРПА
      -
      - Карп «Сан-Мишель»
      - Карп по-австралийски
      - Карп по-венгерски
      - Карп хмельной
      - Карп в пиве
      - Карп в уксусе и пиве
      - Карп рождественский
      - Карп с овощами
      - Карп с яблоками
      - Карп тушеный
      - Королевский карп
      - Карп с овощным рагу
      - Овощная рыбка
      - Карп по-черногорски
      - Карп с паприкой
      - Карп зеркальный
      - Карп по-чешски
      - Карп в щавеле
      - Карп, фаршированный грибами
      - Карп под сырной шубкой
      - Карп с шампиньонами
      - Грибной карп
      - Шашлык по-рыбацки
      - Жареный карп с зеленью
      - Белорусский карп
      - Карп по-украински
    - БЛЮДА ИЗ ОКУНЯ
      -
      - Окунь, тушенный с картофелем

- Филе окуня, маринованное
- Окунь в горшочке
- Окунь с грибами
- Морской окунь по-итальянски
- Окунь тушеный
- Окунь по-чешски

- БЛЮДА ИЗ ЩУКИ
  -
  - Щука, фаршированная с картофелем
  - Щучьи котлетки
  - Щука в томате
- БЛЮДА ИЗ ЛИНЯ
  -
  - Линь с картофелем
  - Линь, запеченный с яйцами и молоком
  - Столичный линь
  - Линь в сметане
  - Линь маринованный
  - Линь, жаренный в сметане
  - Линь отварной с маслом и яйцами
  - Линь с лимоном
- БЛЮДА ИЗ КАРАСЯ
  -
  - Карась, запеченный в соусе
  - Тушеные караси
  - Карась с клюквой
  - Карась домашний
  - Караси, тушенные с овощами и сливками
  - Карась с сыром
  - Луковый салат из карася
  - Салат грибной
  - Карась в вине
  - Карась в томатном соусе
- БЛЮДА ИЗ СУДАКА
  -
  - Судак в маринаде
  - Судак в вине
  - Судак в соусе
  - Филе судака с красным перцем
  - Филе судака с шампиньонами
  - Судак фри
  - Заливная рыбка
  - Судак с чесноком
  - Запеченный судак с грибами

- Судак фаршированный
- Запеканка из филе судака
- Судак с печенью трески
- Судак в горшочке
- Судак в соусе из сладкого перца
- Судак, тушенный под соусом
- Судак в кляре

- БЛЮДА ИЗ САЗАНА
  -
    - Ореховый король
    - Сазан с картофелем и луком
    - Сазан в пиве
    - Сазан со щавелем
    - Сазан в соусе из белого вина
    - Рагу из сазана с овощами
    - Сазан, запеченный на оливковом масле
    - Сазан заливной фаршированный
    - Рыбка для гурманов
    - Шашлык из сазана
    - Рождественский сазан
    - Сазан, фаршированный орехами
    - Суп из сазана с помидорами и рисом
- БЛЮДА ИЗ СОМА
  -
    - Сом в орехах
    - Суп из голов сома с рисом
    - Сом вареный
    - Шашлык из сома
    - Сом в кунжуте
    - Сом запеченный
    - Сом, запеченный в тесте
    - Индийский сом
    - Сом в сыре

○ ЧТО НАСТРЕЛЯЕШЬ, ТО И СГОТОВИШЬ

- БЛЮДА ИЗ КАБАНА
  -
    - Паштет из кабанчика
    - Кабан под соусом
    - Печеночный паштет
    - Мясо кабана с овощами
    - Мясо кабана в сметане
    - Печень кабана в вине
    - Грудинка кабана с грибами
    - Грудинка с чесночком

- Кабан с можжевельником
- Жареный кабан
- Азу из кабана
- Кабан с квашеной капустой
- Корейка тушенная
- Жаркое из кабана
- Кабан по-охотничьи
- Шницель из кабана
- Холодец из кабана

- БЛЮДА ИЗ МЯСА ЛОСЯ
  -
  - Лось тушеный
  - Котлеты из лося
  - Бефстроганов из лося
  - Гуляш из лося
  - Жаркое домашнее из лося
  - Жареные губы лося
  - Отварные губы лося
  - Язык лося
  - Лосиный студень
  - Лосиные губы по-охотничьи
  - Жареный лось
- БЛЮДА ИЗ МЯСА ОЛЕНЯ
  -
  - Азу из оленя
  - Антрекот из оленя
  - Грибные щи из оленя
  - Жареный олень
  - Шницель из оленины
  - Оленина тушеная
  - Антрекот из оленя
  - Шашлык из оленины
  - Запеченные мозги
  - Мясо оленя в томате
- БЛЮДА ИЗ МЯСА КОСУЛИ
  -
  - Жаркое из косули
  - Легкие косули в сметане
  - Жареная печень косули
  - Эскалоп из косули
  - Тушеная косуля
  - Седло косули в тесте
  - Жареная косуля
  - Ливер для пирожков

- Ливер косули
- Косуля с овощами
- Косулина радость (котлеты)
- Пельмени из косули
- Гуляш из косули
- Запеченный окорок

- БЛЮДА ИЗ УТКИ
  -
  - Жаркое из утки
  - Тушеная утка в сметане
  - Сладкая утка
  - Утка в пикантном соусе
  - Утка с грибным соусом
  - Утка жареная
  - Утка с луком и помидорами
  - Утка с лимоном
  - Утка с эстрагоном
  - Утка с яблоками
  - Утка тушеная
  - Утка, тушенная с картофель
  - Утка с грибами и коньяком
  - Утка с миндалем
  - Капустная утка
  - Грудка с цикорием
  - Утка с ветчиной
  - Утка с абрикосами
  - Маринованная утка
  - Апельсиновая утка
  - Утка с лапшой
  - Жареная утка с инжиром
  - Луковая утка
  - Утка с рисом
  - Утка с репой
  - Утка с каперсами
  - Манговый рай
  - Утка с базиликом
  - Утка с маслинами
  - Жареная утка с чабером
  - Утка с черносливом
  - Утка из Англии
  - Утка с крупой
  - Утка со сливой
  - Утка в пиве
  - Рулетики из утки с омлетом

- БЛЮДА ИЗ КУРОПАТКИ
  -
  - Фруктовая куропатка
  - Тушеная куропатка
  - Белая куропатка в сметане
  - Куропатка под шубкой из чечевицы
  - Пицца с печенью куропатки
  - Китайская куропатка
  - Куропатка с чесноком
  - Жареная куропатка
  - Жаркое из куропатки и картофеля
  - Вкусный салатик
  - Куропатка с апельсинами
  - Куропатка с изюминкой
  - Куропатка под морковным соусом
  - Шотландская куропатка
  - Куропатка с грибами
  - Куропатка с фаршем
  - Куропатка в пергаменте
  - Куропатка с изюмом
  - Куропатка в апельсинах
  - Куропатка по-деревенски
  - Птички на вертеле
  - Куропатка с савойской капустой
  - Виноградные куропатки
- БЛЮДА ИЗ РЯБЧИКОВ
  -
  - Биточки из рябчика
  - Котлеты из рябчика с овощами
  - Филе рябчика со свежими грибами
  - Рябчик жареный
  - Рябчик жареный с фруктами
  - Рябчик с гренками
  - Рябчик по-охотничьи
  - Жареные грудки рябчика под соусом
  - Рябчик в сметане
  - Рябчики с сосисками
- БЛЮДА ИЗ ФАЗАНА
  -
  - Тушеный фазан
  - Фазан фаршированный
  - Фазан жареный пикантный
  - Фазан, жаренный с шампиньонами
  - Фазан по-гречески

- Фазан на вертеле
- Шницель из фазана
- Фазан, жаренный с яблоками

- БЛЮДА ИЗ ГУСЯ
  -
  - Гусь в белом вине
  - Гусь с яблоками и маслинами
  - Гусь по-охотничьи
  - Гусь с редькой и имберем
  - Гусиные ножки с салатом из капусты
  - Гусь с осенним салатом
  - Капустный гусь
  - Печеночные сосиски
  - Гусиные печенки
  - Жареный гусь по-пфальцски
  - Печень в томате
  - Гусь с капустой, ветчиной, трюфелями
  - Мандариновый гусь
  - Копченый гусь с картофелем
  - Гусь с маринованным лучком
  - Копченый гусь в тесте
  - Жареный гусь с капустой
  - Консервы из гуся
- БЛЮДА ИЗ ЗАЙЦА
  -
  - Заяц по-деревенски
  - Заяц жареный в сметане
  - Заяц с черносливом
  - Заяц в томате
  - Заяц, жаренный со смородиной
  - Заяц, тушенный в сметане
  - Заяц с горчичным соусом
  - Заяц, тушенный в горшочке
  - Заяц по-охотничьи
  - Заяц с грибами и сметаной
  - Заяц, жаренный с овощами
  - Жареное седло зайца
  - Зайчик овощной
  - Заяц со сливочно-шалфейным соусом
  - Заяц с чесночным соусом
  - Рагу из зайца
  - Заяц с сыром
  - Заяц с картофелем
  - Гуляш из зайца и потрохов

- Жаркое из зайца
- Заяц с грибами
- Паштет из зайца с зеленью
- Паштет из заячьих потрохов и грудки
- Суп-пюре из зайца
- Заяц по-французски
- Потроха в томате

○ Приложение

ВЕЛИКОЛЕПНАЯ РЫБАЦКАЯ И ОХОТНИЧЬЯ КУХНЯ

Составитель **Владимир Петров**

ВВЕДЕНИЕ

Мы хотим предложить эту книгу тому, кто хочет научиться готовить здоровую пищу.

Рыба очень богата полезными для сердца и сосудов омега-3-жирными кислотами и витаминами: A, D, E, железом, фосфором, кальцием. Врачи рекомендуют рыбу людям с больным желудком и «проблемной» щитовидной железой, а также людям с избыточным весом. Белки рыбы легче перевариваются и усваиваются организмом. Калорийность рыбы несколько ниже, чем мяса.

Дикие животные питаются естественными кормами и инстинктивно выбирают наиболее нужные и полезные из них. Многие растения содержат полезные вещества, которые накапливаются в мясе диких животных. Мясо дичи высококалорийно, питательно и обладает диетическими свойствами. Дикие животные и птицы ведут подвижный образ жизни, поэтому мясо их достаточно плотное и не очень жирное. Перед приготовлением блюд из такого мяса рекомендуется выдерживать его в маринаде, шпиговать салом и использовать большее количество жира.

В этой книге вы найдете много разных рецептов, благодаря которым сможете поддерживать себя в отличной форме.

Приятного Вам аппетита!

ДАРЫ РЕК И ОЗЕР

БЛЮДА ИЗ КАРПА

Карп принадлежит к числу самых вкусных и жирных пресноводных рыб. Мясо карпа сладковатого вкуса. Рекомендуется людям с болезнью суставов.

Карп «Сан-Мишель»

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 1

Ингредиенты: *300 г карпа, 10 мл сливок жирностью 35 %, 30 г сливочного масла, 50 г цуккини, 80 г сладкого перца, 15 г лука, 30 г баклажана, зубчик чеснока, 40 мл оливкового масла, 5 г лука-шалота, 0,5 л красного сухого вина, 0,25 л порто, 0,25 л телячьего бульона, 25 г сахара, 75 г картофеля.*

Приготовление

Карпа разделать, приготовить филе, вытащив все кости, кожу не снимать. Очищенный картофель отварить вместе с половиной дольки чеснока. Приготовить пюре из картофеля, добавив 15 мл оливкового масла. Перец, цуккини и баклажан помыть и нарезать мелкими кубиками. Обжаривать в 15 мл оливкового масла, добавив оставшийся рубленый чеснок, в течение 3 мин. Рататуй посолить и поперчить.

Для соуса из красного вина: лук-шалот обжарить на 10 г сливочного масла в течение 2 мин, добавить порто. Выпарить до половины объема, добавить красное вино и немного сахара. Выпарить на 2/3 объема. Добавить телячий бульон, выпаривать до 1/3. Для сливочного соуса вскипятить сливки, добавить 20 г сливочного масла, посолить, поперчить. Довести до кипения.

Филе карпа обжаривать 3 мин со стороны кожи и 1 мин с другой стороны. На тарелку выложить овощной рататуй, картофельное пюре, потом филе карпа. Полить соусом из красного вина, затем сливочным соусом.

Карп по-австралийски

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *1 кг карпа, 6 анчоусов (филе), 3 ст. ложки масла растительного (или свиного жира), 100 г бекона, 1 головка репчатого лука, 2–3 ст. ложки томатного пюре, 200 г сливок, 1 перец красный сладкий, перец черный молотый, соль по вкусу.*

Приготовление

Карпа разделать на филе с кожей без костей и нарезать. Каждый кусок надрезать, вложить филе анчоусов, поперчить, посолить, обжарить и выложить на тарелку. Бекон мелко нарезать, обжарить, смешать с измельченным и слегка обжаренным луком,

томатным пюре, перцем, сливками и довести до кипения.

Залить карпа соусом и тушить в духовке до готовности.

Карп по-венгерски

Время приготовления: 35 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *1–2 карпа, 100 г сала копченого, масло сливочное для жарения, 6 клубней картофеля, 2–3 шт. помидоров, 3 шт. перца болгарского, 3 головки репчатого лука, 250 мл сметаны; мука, соль по вкусу.*

Приготовление

Рыбу с кожей и реберными костями нарезать на порционные куски, нашпиговать тонкими ломтиками сала, посыпать солью и перцем. На смазанную маслом сковороду уложить кружочки отваренного до полуготовности картофеля, на него — рыбу, нарезанные помидоры, сладкий перец и рубленый лук. Полить растопленным маслом и поставить в жарочный шкаф.

В конце запекания полить сметаной, смешанной с мукой.

Карп хмельной

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *1,5 кг карпа, 200 мл красного вина, 200 мл воды, 1–2 головки репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 0,5 кг картофеля; мука, зелень, соль, перец по вкусу.*

Приготовление

Очистить рыбу, вымыть, нарезать небольшими кусочками, посолить, запанировать в муке и обжарить с обеих сторон. Добавить шинкованный лук, чеснок, перец, воду, красное вино и тушить при закрытой крышке. При подаче посыпать зеленью. На гарнир подать отварной картофель.

Карп в пиве

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *1 свежий карп (весом около 1 кг), 2 головки репчатого лука, 1 морковь, 4 веточки сельдерея, 50 г сливочного масла, 0,5 л светлого пива, 50 г крошек белого хлеба, соль, перец по вкусу.*

Приготовление

Карпа очистить, выпотрошить. Натереть солью и перцем изнутри. Лук нарезать полукольцами. Сельдерей и морковь порубить. Масло растопить в сотейнике и обжаривать овощи 3 мин. Добавить карпа и готовить 2–3 мин без крышки. Добавить крошки хлеба и влить пиво. Накрыть крышкой и готовить в духовке 25 мин при 180 °С. Готовую рыбу выложить на сервировочное блюдо. Полить оставшимся соком с овощами.

Карп в уксусе и пиве

Время приготовления: 1 ч 30 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *800 — 1000 г рыбы, уксус по вкусу, 1 стакан пива, 2 ст. ложки молотых сухарей, 1 ст. ложка сливочного масла, 0,5 ч. ложки цедры лимона, 2 гвоздики, перец, сахар, соль по вкусу.*

Приготовление

Подготовить рыбу, нарезать порционными кусками, посолить и поперчить. Выложить в эмалированную или керамическую посуду, добавить гвоздику и влить разбавленный по вкусу уксус. Поставить на 1 ч на холод, время от времени переворачивая рыбу. В другую посуду налить пиво, положить сливочное масло, рыбу вместе с маринадом, всыпать молотые сухари и сахар. Закрыть посуду крышкой и сварить рыбу. Выложить рыбу на блюдо, а отвар заправить натертой на мелкой терке цедрой лимона, прокипятить и залить им рыбу. На гарнир подать отварной картофель.

Карп рождественский

Время приготовления: 60 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *1,5 кг карпа, 120 мл уксуса, 120 мл сухого белого вина, 300 г моркови, 1 головка репчатого лука, 2 булки, 2 пучка укропа, консервированные кабачки, 2 ст. ложки масла, 120 г сметаны, соль по вкусу.*

Приготовление

Морковь помыть и очистить, нарезать соломкой, лук очистить нарезать полукольцами, кабачки нарезать соломкой. Все смешать и обжарить. Выложить в посуду овальной формы. Карпа очистить, посолить внутри и снаружи. Внутрь рыбы вложить крупно нарезанную и вымешанную с тертой булкой зелень. Рыбу полить маринадом, приготовленным из уксуса и 250 мл воды (кипяченой и остуженной). Рыба должна приобрести голубой цвет. Выложить рыбу в овальную форму, залить вином со сметаной и печь 45 мин при 180 ˚С. Подавать с овощами и получившимся соусом.

Карп с овощами

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *1 кг карпа, 150 г лука, 450 г картофеля, 450 г*

кабачков, 200 г шампиньонов, 150 г растительного масла, 150 г воды, 80 г лимона; перец, соль, корица по вкусу.

Приготовление

Рыбу обработать, сделать косые надрезы с обеих сторон тушки и положить в них по половине дольки лимона. На смазанное жиром металлическое блюдо уложить рыбу кольцами, вокруг уложить лук, нарезанный кубиками картофель и кабачки. Сверху — нарезанные тонкими ломтиками шампиньоны, посолить, посыпать перцем и корицей, полить подсолнечным маслом и водой. Запечь в духовом шкафу при средней температуре. Подавать на том же блюде.

Карп с яблоками

Время приготовления: 45 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *600 г карпа, 400 г яблок, 80 г лука-порея, 40 г белого вина, 200 г сметаны, 80 г сливочного масла; перец, соль по вкусу.*

Приготовление

Антоновские яблоки очистить от кожуры и нарезать ломтиками, то же сделать с белой частью лука-порея. Смазать маслом сотейник и положить в него лук и яблоки. Сверху положить рыбу порционными кусками, посыпать солью и поперчить. Залить смесь небольшим количеством бульона, добавить белое вино и припустить, несколько раз поливая рыбу отваром. Переложить готовую рыбу на блюдо и выпарить отвар вполовину, заправив его сметаной или маслом. Отваром полить сверху рыбу.

Карп тушеный

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *500 г филе карпа, 1 стакан белого столового вина, 100 г сливочного масла, пол-лимона, 1 ст. ложка муки, 1*

лавровый лист; соль, молотый перец по вкусу.

Приготовление

Филе карпа посолить, поперчить и положить в небольшую кастрюлю, с 50 г сливочного масла и вином. Тушить на слабом огне приблизительно 20 мин, после чего слить бульон для соуса.

Бульон заправить мукой, добавить в него остальное масло и прокипятить. Нарезать рыбу на куски и выложить на блюдо, сверху залить соусом. Украсить ломтиками лимона и зеленью петрушки. На гарнир подать отварную кукурузу в початке или другие отварные овощи.

Королевский карп

Время приготовления: 45 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *700 г филе карпа, 3 стакана молока, 2 ст. ложки муки, 2 яйца, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 4 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу.*

Приготовление

Филе карпа вымыть, нарезать порционными кусочками и положить в молоко на 30 мин. Затем каждый кусочек обвалять в муке с солью, окунуть во взбитые яйца и обвалять в сухарях. Жарить в масле с двух сторон до образования золотистой корочки 15 мин.

Карп с овощным рагу

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *600–750 г свежемороженого филе карпа с кожей, 100 г лимонного сока, 100 мл растительного масла для жарения, 4 зубчика чеснока, 2 яичных желтка, 200 мл оливкового масла, 1 головка репчатого лука, 1 маленький баклажан, 2 цуккини, по 1/2 стручка красного, желтого и зеленого сладкого перца, 2 веточки тимьяна, 3 веточки петрушки, 1 лавровый лист, 2 мясистых помидора; соль, свежемолотый белый перец по вкусу.*

Приготовление

Рыбное филе разморозить (в холодильнике или при комнатной температуре).

Для соуса: чеснок очистить и измельчить с солью в миксере. Добавить один за другим

оба яичных желтка и затем тонкой струей влить оливковое масло. При этом время от времени добавлять лимонный сок и продолжать взбивать, пока масса не приобретет консистенцию майонеза. В конце вбить 1 ст. ложку горячей воды и соус приправить солью, перцем и лимонным соком.

Для овощного рагу: очистить луковицу и зубчик чеснока и нарезать их мелкими кубиками. Овощи очистить, при необходимости вынуть семена, вымыть, обсушить и нарезать маленькими кубиками. Баклажаны, цуккини и сладкий перец по очереди обжарить в небольшом количестве оливкового масла, вынимая из сковороды и откидывая на сито, подставив под него тарелку. В последнюю очередь слегка обжарить лук и чеснок.

Затем добавить обжаренные овощи, посолить и поперчить. Тимьян и петрушку вымыть, обсушить, связать в пучок вместе с лавровым листом и положить на овощи. Овощи полить оливковым маслом, накрыть крышкой и тушить на слабом огне 10–15 мин. Помидоры ошпарить кипятком, снять с них кожицу, вынуть семена и нарезать кубиками. Вынуть из кастрюли зелень, подмешать к овощам помидоры и быстро еще раз разогреть.

Филе карпа обсушить и приправить солью, перцем и лимонным соком. Разогреть в сковороде немного растительного масла, положить в него рыбу кожей вниз и обжарить сначала с одной стороны и затем в течение 20–30 сек с другой. Рыбу и рагу разложить по предварительно нагретым тарелкам. Отдельно подать соус.

Овощная рыбка

Время приготовления: 20 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *500 г филе карпа, 4 свежих помидора, 1–2 небольших баклажана, 2 головки репчатого лука, 1 ст. ложка муки, 1 пучок петрушки и 1 пучок укропа; соль, перец по вкусу.*

Приготовление

Нарезанное на куски филе посыпать солью, перцем, запанировать в муке и обжарить на сковороде. Отдельно обжарить нарезанные помидоры, баклажаны, лук и зелень. Рыбу и овощи положить в кастрюлю, влить 1 стакан рыбного бульона и тушить на слабом огне 15–20 мин. Готовый продукт выложить на блюдо. На гарнир подать картофель, брюссельскую и цветную капусту.

Карп по-черногорски

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 4

Ингредиенты: *800–900 г карпа, 400 г картофеля, 400 г кабачков, 250 г шампиньонов, 200 г растительного масла, 1 лимон, 2 головки репчатого лука, перец, соль по вкусу.*

Приготовление

Карпа очистить от чешуи, вырезать жабры, отрезать плавники, натереть смесью соли с небольшим количеством перца. С обеих сторон тушки сделать достаточно глубокие косые надрезы и положить в них по дольке лимона. Всю рыбу сбрызнуть лимонным соком. Уложить карпа на политую маслом глубокую сковороду. Обложить рыбу кольцами нарезанного лука, кубиками картофеля, кабачками и грибами. Запечь в духовом шкафу. Подавать на стол в целом виде, украшая блюдо веточками зелени.

Карп с паприкой

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 4

Ингредиенты: *1 потрошеный карп (около 1,2 кг), 2 головки репчатого лука, 3 ст. ложки муки, 7 ст. ложек растительного масла, 50–60 г копченого сала, 150 г шампиньонов, 1 большой помидор, 1 большой сладкий перец, 1 ст. ложка сладкой паприки, 200 г сметаны, 1/2 ч. ложки молотого черного перца, 300 г лапши; соль по вкусу.*

Приготовление

Разделать карпа на филе. Из очищенной головы и костей приготовить 300–400 мл бульона, положив в него одну предварительно нарезанную луковицу. Бульон слегка посолить. Филе нарезать на 4 больших куска. Сделать в мясе рыбы частые надрезы почти до самой кожи. Посолить, обвалять в муке и обжарить в 5 ст. ложках масла по 3–4 мин с каждой стороны. Вынуть из сковороды, дать стечь маслу и отставить в сторону. Очистить и нарезать оставшуюся луковицу. Сало нарезать мелкими кубиками. Грибы очистить, у перца удалить сердцевину. Грибы, перец и помидор нарезать небольшими кубиками.

На оставшихся 2 ложках масла пожарить кубики сала и обжарить в полученном жире лук. Добавить нарезанные грибы, перец и помидор, слегка обжарить и посыпать паприкой. Влить процеженный рыбный бульон.

Сметану размешать с оставшейся мукой (примерно 1 ч. ложка) и добавить к овощам. Поперчить и, если требуется, посолить. Тем временем сварить в слегка подсоленной воде лапшу, слить через дуршлаг и перемешать с приготовленным овощным рагу. Подавать, выложив сверху нагретые куски рыбного филе.

Карп зеркальный

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 3 — 4

Ингредиенты: *1 крупный карп (2 кг), 3 крупных кислых яблока, 50 г сметаны, смесь специй для рыбы, соль по вкусу.*

Приготовление

Яблоки очистить, порезать на четвертинки. Рыбу очистить и удалить внутренности, на боках острым ножом сделать разрезы в виде наклонной решетки. Духовку разогреть до 180 °С. Рыбу посолить, нафаршировать яблоками, намазать сметаной, посыпать специями и выложить на противень на брюшко. Запечь в духовке до готовности.

Карп по-чешски

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 3 — 4

Ингредиенты: *1200–1400 г карпа, 150 г копченого сала, 600 г картофеля, 2–3 головки репчатого лука, 100 г сливочного масла, 4–5 свежих помидоров; соль, зелень по вкусу.*

Приготовление

Разделать карпа на филе. Затем филе нарезать на небольшие куски, посолить и нашпиговать копченым салом, для чего делаются глубокие надрезы. Дно глубокого противня смазать жиром или подсолнечным маслом и выложить на него один к другому нарезанный на кружочки недоваренный картофель. На картофель положить вплотную друг к другу куски карпа. Сверху накрыть ровным слоем маринованного лука, а затем таким же слоем нарезанных на кружочки помидоров. Блюдо как следует сбрызнуть растопленным сливочным маслом и поставить в духовой шкаф. Через 15–20 мин полить сметаной и довести до готовности.

Подавать к столу с зеленью.

Карп в щавеле

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *500 г филе карпа, 500 г щавеля, 1 головка репчатого лука, 2–3 шт. лаврового листа; соль, перец по вкусу.*

Приготовление

Карпа промыть и нарезать на небольшие куски. Перебранные листочки щавеля порубить, положить в кастрюлю, влить воду, посолить, поперчить по вкусу, положить разрезанную надвое головку лука и лавровый лист. Потушить 10 мин. Затем припустить в этом бульоне куски карпа.

Подавать рыбу на блюде с очищенным, отваренным в мундире картофелем и свежими овощами. Украсить веточками щавеля, укропа и эстрагона.

Карп, фаршированный грибами

Время приготовления: 45 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *1 кг карпа, 1 стакан белого вина, 200 г белых грибов, 150 г масла; соль, перец, зелень по вкусу.*

Приготовление

Карпа очистить, выпотрошить, удалить плавники и жабры, натереть солью снаружи и изнутри. Отдельно подготовить белые грибы. Для этого их очистить, промыть, нарезать мелкой соломкой и сложить в кастрюльку. В грибы добавить соль, перец по вкусу, влить растопленное масло и 1 стакан вина. Тушить грибы на слабом огне при закрытой крышке. Готовый соус слить в отдельную посуду, а фарш смешать с тертым свежим яблоком и заполнить этой смесью брюшко карпа. Рыбу выложить на небольшой, но глубокий противень и залить растопленным сливочным маслом. Запекать 40 мин, периодически поливая грибным соусом.

Подавать с гарниром из отварных овощей. Рыбу украсить дольками лимона и веточками зелени.

Карп под сырной шубкой

Маринование: 4 ч

Время приготовления: 15 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *600 г выпотрошенного карпа, 20 г соевого соуса, 50 г оливкового масла, 1 ч. ложка лимонного сока, 50 г помидора, 30 г майонеза, 30 г сыра, соль по вкусу.*

Приготовление

Карпа промыть, очистить. Смешать соевый соус, оливковое масло и лимонный сок. Карпа замариновать в этой смеси на 3–4 ч. Сделать на хребте рыбы 5–6 наклонных вертикальных надсечек глубиной 1 см. Сыр натереть, смешать с майонезом. Помидор нарезать тонкими кружками, выложить на карпа, покрыть сверху смесью майонеза и сыра. На противень постелить пергамент, на него вертикально поставить карпа, немного раскрыв потрошеное брюшко. Запекать 15 мин при 200–220 °С.

Карп с шампиньонами

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *700 г филе карпа, 3 стручка сладкого перца, 300 г шампиньонов, 2 помидора, 3 зубчика чеснока,2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки подсолнечного масла; соль, перец по вкусу.*

Приготовление

Нарезать филе на куски, посолить и поперчить по вкусу, запанировать в муке и обжарить на подсолнечном масле. Отдельно обжарить нарезанные шампиньоны с луком. В небольшую кастрюлю налить пол-литра посоленного по вкусу рыбного бульона, в него нарезать сладкий перец и помидоры и довести до кипения. Затем положить в кастрюлю обжаренные кусочки рыбы, добавить тертый чеснок и тушить на медленном огне до готовности. Выложить куски рыбы на блюдо и полить сверху грибным соусом, в котором они тушились. На гарнир подать рассыпчатый рис.

Грибной карп

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *1 кг карпа, 200 г свежих белых грибов или шампиньонов, 70 г масла, 2 головки репчатого лука,1 стакан сметаны, 1 ст. ложка муки, 100 г сыра, 2 ст. ложки панировочных сухарей; перец, соль по вкусу.*

Приготовление

Карпа очистить от чешуи и внутренностей. Срезать филе, положить на смазанное маслом металлическое блюдо и запечь в духовке, но не до полной готовности. Грибы очистить от кожицы, хорошо промыть, нарезать довольно крупными ломтиками, положить в кастрюльку, добавить нарезанный кружками лук, соль, перец, 1/4 стакана воды и тушить до полной готовности.

Рыбу покрыть грибами, залить посоленной сметаной, смешанной с мукой, густо посыпать сыром, натертым на редкой

терке и смешанным с сухарями. Сбрызнуть растопленным маслом и запечь в духовке до образования золотистой корочки. Подавать в горячем виде на том же блюде.

Шашлык по-рыбацки

Маринование: 30 мин

Время приготовления: 20 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *500 г разделанного и освобожденного от костей карпа, 100 г сливочного масла, 5 зубчиков чеснока, 1 головка репчатого лука; уксус, перец, лавровый лист, соль по вкусу.*

Приготовление

Вначале готовим маринад: в небольшое количество воды добавляем по вкусу уксус, измельченный чеснок, лук, небольшое количество перца, 3–4 лавровых листа. Разделанную рыбу кладут в маринад на 20–30 мин. После чего филе накалывают на шампур, перемежая куски мяса кольцами лука. Жарить над углями, пока не появится румяная корочка. Подавать к столу с хреном или кетчупом. На гарнир рекомендуется ассорти из свежих овощей.

Жареный карп с зеленью

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *1 карп (около 1 кг), немного лимонного сока, 2 яйца, 4–6 ст. ложек муки, 150 г панировочных сухарей, растительное масло для фритюра, 1 большой пучок петрушки, 1 лимон для украшения; соль, перец по вкусу.*

Приготовление

Карпа промыть, нарезать на порционные куски. Полить лимонным соком, посолить и поперчить. Взбить яйца. Обвалять куски рыбы в муке, обмакнуть в яичную массу и обвалять в сухарях. Прижать панировку к рыбе. Разогреть растительное

масло и порциями обжарить в нем куски карпа. Вынуть, выложить на салфетки, дать стечь жиру и поставить в теплое место. Петрушку несколько секунд обжаривать во фритюре. Разложить рыбу по тарелкам вместе с петрушкой. Нарезать дольками лимон и украсить рыбу. Подавать с картофелем, петрушкой и салатом.

Белорусский карп

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *500 г карпа, 5 клубней картофеля, 150 г сыра, 1/2 стакана сметаны, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 3 ст. ложки подсолнечного масла, молотый перец, соль по вкусу, зелень петрушки и укропа.*

Приготовление

Мясо карпа отделяют от костей, оставляя кожу, нарезают на небольшие куски, солят, перчат и кладут на политую подсолнечным маслом разогретую сковороду. Отдельно заранее варят до полуготовности картофель в мундире. Очищенный от кожуры картофель нарезают кружочками и кладут по краям сковороды вокруг рыбы. Затем блюдо посыпают тертым сыром. Сырые яйца взбивают со сметаной и заливают этой смесью блюдо. После чего сковороду ставят в духовой шкаф на 15–20 мин. Разложенное на тарелки кушанье поливают подсолнечным маслом и посыпают зеленью петрушки и укропа.

Карп по-украински

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *500 г карпа, 0,5 стакана муки, 0,5 стакана растительного масла, 500 г баклажанов, 1 стакан томатного соуса, 3 зубчика чеснока; зелень-соль, перец по вкусу.*

Приготовление

Разделать карпа на филе. Затем филе карпа, а также нарезанные кружочками баклажаны, посыпать солью, перцем,

обвалять в муке и положить на разогретую и политую подсолнечным маслом сковороду так, чтобы рыба находилась внутри, а баклажаны по краям ее. Обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки. Затем сверху посыпать тертым чесноком, мелко порубленной зеленью, полить кетчупом или томатным соусом и прогреть несколько минут.

БЛЮДА ИЗ ОКУНЯ

Мясо окуня нежное, белое, нежирное, приятного вкуса.

Крупный пресноводный окунь используется для припускания с пряностями, мелкий — обычно для ухи (предварительно следует удалить жабры, иначе бульон будет горчить).

Рекомендуется людям с излишним весом и различными заболеваниями желудочно-кишечного тракта.

Окунь, тушенный с картофелем

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *150–200 г окуня, 40 г картофеля, 40 г шпика, 30 г сметаны, 1 головка репчатого лука; перец, лавровый лист, соль по вкусу.*

Приготовление

Мелких окуней очистить, выпотрошить, промыть. В сотейник положить слой нарезанного кружочками картофеля, на него — слой рыбы. Смазать сметаной, посыпать рубленым луком, специями, солью, кубиками шпика. Сверху снова положить слой картофеля, рыбы и т. д. Залить бульоном и тушить до готовности.

Филе окуня, маринованное

Время приготовления: 1 сутки

Количество порций: 5 — 6

Ингредиенты: *6 шт. филе окуня, 50 г оливкового мала,2 головки репчатого лука, 50 г винного уксуса, 50 г белого сухого вина,1 помидор, 1 зубчик чеснока; тмин, лавровый лист, соль, молотый перец, соус «Табаско» по вкусу.*

Приготовление

Пожарьте филе окуня с двух сторон (кожу предварительно надрежьте крест-накрест, чтобы она не съежилась). Измельчите

лук, чеснок, разомните помидор. Опустите филе в маринад, приготовленный из всех перечисленных выше ингредиентов. Поставьте на сутки на холод. Это блюдо можно подавать как в холодном, так и в горячем виде. Оставшийся маринад используйте в качестве соуса.

Окунь в горшочке

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *500 г окуня, 1 головка репчатого лука, сливочного масла для жарения, 2–3 клубня картофеля, 1–2 ст. ложки томата-пюре, 2 небольших соленых огурца, 2–3 ст. ложки сливок, красный перец на кончике ножа, 2 ст. ложки мелко нарубленного зеленого лука, 1 стакан воды, соль по вкусу.*

Приготовление

Лук мелко порубить, обжарить в масле. Положить в горшочек, добавить перец, воду, сырой картофель и поставить в духовку. Когда картошка станет мягкой, можно влить еще немного воды, добавить томат-пюре, нарезанные ломтиками огурцы и рыбу кубиками. Посолить, влить сливки, закрыть крышку, тушить до готовности. Перед подачей посыпать зеленым луком.

Окунь с грибами

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *500 г филе окуня, 200 г свежих или соленых грибов, 1,5 стакана сметаны или молока, 1 ст. ложка молотых сухарей, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 100 г сыра; соль, молотый перец по вкусу.*

Приготовление

В смазанную форму уложить подготовленное сырое рыбное филе, на него — слегка обжаренные в масле грибы, смешанные с мукой. Затем полить рыбу с грибами сметаной или молоком, посыпать молотыми сухарями или тертым сыром, сбрызнуть

маслом. Запекать в духовке, пока рыба не покроется румяной корочкой.

Морской окунь по-итальянски

Время приготовления: 20 мин

Количество порций: 3 — 4

Ингредиенты: *750 г картофеля, 6 шт. филе окуня с кожей, 250 г помидоров черри, горсть черных итальянских оливок, 4–5 ст. ложек рыбного бульона, 4–5 ст. ложек сухого белого вина; базилик, соль по вкусу.*

Приготовление

Нагреть духовку до 190 °C. Нарезать картофель и отварить 6–8 мин до мягкости. Смазать сливочным или растительным маслом невысокую форму, в которую поместится все филе в один слой (возможно, понадобятся две формы). Положить картофель на дно формы, затем нарезать пополам помидоры и посыпать сверху вместе с оливками. Положить филе рыбы вокруг других ингредиентов, полить бульоном и вином и приправить. Накрыть фольгой и запекать 15 мин до готовности рыбы. Подавать, посыпав базиликом.

Окунь тушеный

Время приготовления: 60 мин

Количество порций: 4

Ингредиенты: *4 окуня, мука, 3 моркови, 2 помидора, 3 головки репчатого лука; приправа хмели-сунели, подсолнечное масло, майонез, соль по вкусу.*

Приготовление

Окуня обвалять в муке, посолить и жарить на сковороде в подсолнечном масле до полуготовности. Сверху посыпать (немного) нарезанным репчатым луком. Налить немного кипяченой воды в сковороду, потушить 3 мин. Затем добавить тертую морковь,

репчатый лук, нарезанные помидоры, несколько чайных

ложек хмели-сунели (по вкусу), долить воды, посолить — и тушить до готовности. Сверху блюдо полить (смазать) майонезом и дать постоять несколько минут для пропитки. Можно посыпать зеленью. Рыбу можно подавать с макаронами.

Окунь по-чешски

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *250 г окуня, 1 головка репчатого лука, 30 г белого столового вина, 20 г сливочного масла, лимонная кислота, соль по вкусу, зелень петрушки.*

Приготовление

Обработанную рыбу 5 мин варить в небольшом количестве подсоленной воды. Затем вынуть, снять кожу, отрезать голову и хвост. Посолить, уложить в сотейник, посыпать рубленым луком, влить вино и бульон, добавить лимонную кислоту и отварить до готовности.

При подаче к столу посыпать рубленой зеленью. На гарнир подавать отварной картофель. Отдельно подать отвар, заправленный маслом.

БЛЮДА ИЗ ЩУКИ

Щука богата калием, магнием, фосфором и витамином В. Это хорошо влияет на обмен веществ в организме.

Рекомендуется людям с заболеваниями сердечно-сосудистой системы.

Щука, фаршированная с картофелем

Время приготовления: 60 мин

Количество порций: 4 — 5

Ингредиенты: *1–2 кг щуки, 250–350 г свиного сала, 3–4 головки репчатого лука, 4–5 зубчиков чеснока, 1 яйцо, 1,5 кг картофеля, майонез; зелень, черный молотый перец, соль по вкусу.*

Приготовление

Щуку очистить от чешуи, отрезать голову, вынуть внутренности. Осторожно, чтобы не порвать, снять кожу с тушки чулком (если плавники мешают, можно срезать, в крайнем случае дырки на коже зашить). Снять филе с хребта и остатки мяса с кожи. Удалить кости, пропустить филе через мясорубку. Затем пропустить через нее же еще раз вместе с салом, луком, чесноком, зеленью. Посолить, поперчить, добавить яйцо. Кожу вывернуть в естественное положение и набить фаршем.

Положить, получившуюся щуку на смазанный маслом противень, для дизайна приставить голову, слегка подсолив.

Нарезать (по желанию можно обойтись и без гарнира) картофель кружками толщиной 0,5 см, посолить, поперчить, добавить майонез, перемешать и выложить вокруг щуки на противень. Щуку смазываем майонезом, на картофель кладем кусочки сливочного масла.

Щучьи котлетки

Время приготовления: 60 мин

Количество порций: 4 — 5

Ингредиенты: *2 кг щучьего филе, 700 г сала несоленого (можно жирную свинину), 3 головки репчатого лука, 1 средняя морковь, 2 куска батона; молоко, соль, перец по вкусу.*

Приготовление

Прокрутить щучье филе через мясорубку. Затем прокрутить сало или свинину через мясорубку. Смешать 2 фарша (щучий и свиной), перемешать. Лук и морковь мелко нашинковать, немного обжарить на сковороде и добавить в фарш.

Потом добавляем в фарш хлеб, моченный в молоке, соль, перец. Формируем котлетки и жарим.

Щука в томате

Время приготовления: 25 мин

Количество порций: 4 — 5

Ингредиенты: *500 г мякоти щуки, 0,75 стакана томатной пасты, 2 головки репчатого лука, 1,5 ст. ложки жира, 0,5 ч. ложки сахара; перец, соль по вкусу.*

Приготовление

В глубокой посуде на масле или жире обжарить очищенный и мелко нарезанный лук, положить туда же томатную пасту, сахар, по щепотке соли и молотого перца, влить 0,5 стакана горячей воды, все перемешать, вскипятить.

Подготовленную мякоть щуки нарезать кусками, уложить в кастрюлю, залить подготовленным томатным соусом и варить на слабом огне до готовности рыбы. Затем переложить ее на блюдо, залить соусом, посыпать рубленой зеленью петрушки. На гарнир подать отварные макароны или отварной рассыпчатый рис. Гарнир полить растопленным маслом.

БЛЮДА ИЗ ЛИНЯ

Линь — очень вкусная и жирная рыба. Рекомендуется применять с осторожностью людям с заболеванием желудочно-кишечного тракта. Линь полезен людям, больным подагрой.

Линь с картофелем

Время приготовления: 35 мин

Количество порций: 4

Ингредиенты: *500 г линя, 4 клубня картофеля, 4 ст. ложки масла, 150 г сметаны, 2 ст. ложки толченых сухарей, 30 г зелени петрушки, соль по вкусу.*

Приготовление

Линя окунуть в кипящую воду, очистить, выпотрошить, удалить жабры, промыть, посолить, запанировать в муке и обжарить на горячей сковороде с маслом. Вокруг рыбы на сковороду уложить нарезанный кружочками вареный картофель, залить сметаной, посыпать толчеными сухарями. Поставить в духовой шкаф на 10 мин. Как только рыба сверху зарумянится, сковороду вынуть из духового шкафа, посыпать рубленой зеленью петрушки и подать на стол.

Линь, запеченный с яйцами и молоком

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 3

Ингредиенты: *500 г линя, 300 мл молока, 3–4 яйца, 2 ст. ложки топленого масла, 50–60 г сыра; перец, соль по вкусу.*

Приготовление

Подготовленную рыбу нарезать порционными кусками, посолить, поперчить и, обвалять в муке, обжарить на хорошо разогретой сковороде до полуготовности. Смазать рыбу маслом и выложить в сотейник или глубокую сковороду. Хорошо размешать

сырые яйца с холодным молоком, заправить эту смесь по вкусу солью и залить ей рыбу. Посыпать сверху молотыми сухарями и тертым сыром. Поставить в не горячий духовой шкаф и довести до готовности.

Столичный линь

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 3 — 4

Ингредиенты: *500–600 г линя, 0,5 ст. ложки подсолнечного масла, 2 зубчика чеснока; майонез, соль, перец по вкусу.*

Приготовление

Рыбу выпотрошить, вымыть, подготовить к запеканию. Смешать майонез, соль, чеснок, пропущенный через пресс, и перец. Обмакнуть линя в полученную массу, выложить рыбу на противень, смазанный растительным маслом, и выпекать в духовке при температуре 180–200 ˚С до готовности.

Подавать к столу, украсив комплексным овощным гарниром: нарезанными кружочками помидорами, отварной морковью, репчатым луком, зеленью петрушки и консервированным зеленым горошком.

Линь в сметане

Время приготовления: 35 мин

Количество порций: 3

Ингредиенты: *800 г линя, 150 г сметаны, 100 г моркови, 50 г петрушки, 70 г лука, 50 г жира, 25 г уксуса, 125 г белого вина; сладкий перец, соль, перец.*

Приготовление

Рыбу обработать, полить нагретым уксусом и оставить в нем рыбу на 10 мин, затем слить уксус для дальнейшего употребления, овощи очистить, вымыть, натереть на крупной терке, положить половину нормы жира, влить воду (100 г) и тушить до мягкости. Лук очистить, нарезать мелкими кубиками, обжарить в жире. Овощи и лук положить в кастрюлю, уложить на

них нарезанного линя. Влить 125 г горячей воды, добавить вино и оставшийся от использования уксус. Посолить, посыпать перцем, положить нарезанный сладкий перец. Тушить в закрытой посуде около 20 мин, залить сметаной, перемешать, слегка встряхивая кастрюлю. Подать в посуде, в которой тушилась рыба.

Линь маринованный

Маринование: от 12 до 24 ч

Время приготовления: 20 мин

Количество порций: 3

Ингредиенты: *1,2 кг линя, 1 головка репчатого лука, 1/2 стакана уксуса; соль и специи по вкусу.*

Приготовление

Очищают линя от внутренностей, чешуи, разрезают вдоль, вынимают хребет, отрезают голову и нарезают рыбу порционными кусками. Луковицу, мелко изрубленную, обжарить в 2–3 ст. ложках масла, положить куски рыбы на медный противень и поставить в духовку (100–120 ˚С). После этого в масло, в котором жарилась рыба, влить 1/2 стакана уксуса, вскипяченного со специями. Залить им рыбу, положить груз. Маринованного линя можно сохранять в холодном месте до 6 недель.

Линь, жаренный в сметане

Время приготовления: 25 мин Количество порций: 2

Ингредиенты: *500 г линя, 3 клубня картофеля, 2 ст. ложки масла, 175 г сметаны, 2 ст. ложки толченых сухарей, 30 г зелени петрушки, соль по вкусу.*

Приготовление

Линя окунуть в кипящую воду, очистить, выпотрошить, удалить жабры, промыть, посолить, запанировать в муке и обжарить на горячей сковороде с растопленным жиром или маслом. Вокруг обжаренной рыбы на сковороду уложить нарезанный кружками вареный картофель, залить все сметаной,

посыпать толчеными сухарями. Поставить в духовой шкаф на 10 мин. Как только рыба зарумянится, сковороду вынуть из духового шкафа, посыпать рыбу рубленой зеленью петрушка и подать на стол.

Линь отварной с маслом и яйцами

Время приготовления: 25 мин

Количество порций: 3 — 4

Ингредиенты: *800 г линя, 40 г сливочного масла, 3 сваренных яйца, 1 ложка мелко нарубленной зелени петрушки, 1 лимон, уксус.*

Для отвара: 200 г овощей (без капусты), 30 г репчатого лука, 1–2 лавровых листа, 4–5 горошин душистого перца, соль по вкусу.

Приготовление

Приготовить отвар из овощей и приправ. Процедить, посолить, влить в котелок. Линя разделать, положить в горячий отвар, который должен прикрыть рыбу, добавить лимонного сока или уксуса. Варить на очень слабом огне около 25 мин. Яйца очистить, нарубить. Растопить масло. Готовую рыбу вынуть вместе с решеткой, дать обсохнуть. Положить на блюдо, посыпать нарубленными яйцами, зеленью, полить маслом.

Подавать с шариками картофеля, политыми маслом и посыпанными зеленью.

Линь с лимоном

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 3 — 4

Ингредиенты: *1 линь (1–1,2 кг), 80 г сливочного или 70 г растительного масла, 0,6 стакана сметаны или белого сухого вина, 0,5 стакана рыбного бульона, 3–4 ломтика лимона, 5–6 отварных шампиньонов или белых грибов; черный молотый перец, соль по вкусу.*

Приготовление

Опустить линя на 2 мин в крутой кипяток, затем снять с него чешую, стараясь не повредить кожу, выпотрошить, вымыть и

отрезать плавники. Затем сделать вдоль спины глубокий разрез, осторожно удалить кости, посолить и дать полежать примерно 20 мин. Раскалить сковороду с маслом и, когда оно закипит, положить туда линя. Обжарить его с двух сторон до образования румяной корочки, затем переложить в кастрюлю, туда же перелить масло из сковороды. Добавить рыбный бульон, сметану или белое вино, перец, отварные грибы, нарезанные ломтиками, ломтики лимона без зерен и довести все до кипения. Выложить готовую рыбу на блюдо, вокруг разместить отварной или жареный картофель.

БЛЮДА ИЗ КАРАСЯ

Карась — это пресноводная рыба семейства карповых. У карася вкусное и нежное мясо.

Карась, запеченный в соусе

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 1

Ингредиенты: *150–200 г карася, 6 г муки, 20 г масла топленного, 100–150 г вареного картофеля, 150 г сметаны, 3 г сыра, сухари, перец, зелень.*

Приготовление

Подготовленную целую тушку рыбы или порционный кусок посыпать солью, перцем, запанировать в муке и обжарить на топленом масле. На сковороду или овальное блюдо (для запекания) налить немного сметаны, уложить на него обжаренную рыбу, рядом с которой положить некрупные клубни отварного очищенного картофеля. Залить рыбу и картофель сметаной, посыпать сухарями и тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь так, чтобы на поверхности рыбы образовалась румяная корочка и рыба дошла до полной готовности. Подать рыбу в той же посуде, в которой она запекалась. При подаче полить маслом и посыпать зеленью.

Тушеные караси

Время приготовления: 3 ч 30 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *1 кг карасей, 10 г сахара, 25 г репчатого лука, 200 г капустных листьев, 100 мл соевого соуса, 20 мл уксуса, 30 мл водки, настоянной на цедре, 3 г молотого имбиря, 3 г молотого душистого перца, 10 г корицы, 4 г соли, 60 мл душистого растительного масла.*

Приготовление

Карасей вымыть, очистить. На дно кастрюли положить слой капустных листьев, сверху карасей, далее слой лука и имбиря. Следующий слой опять из рыбы. Все содержимое кастрюли залить сверху смесью из остальных продуктов. Закрыть кастрюлю крышкой, довести до кипения и тушить на слабом огне в течение 3,5 часов. Когда весь сок впитается и рыба станет сухой, блюдо будет готово.

Карась с клюквой

Время приготовления: 25–30 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *1 кг карася, 200 г клюквы, масло, мука, лимон, соль, перец по вкусу.*

Приготовление

Карасей вымыть, отрезать голову, плавники, вспороть брюшко и вычистить внутренности. Посолить и поперчить, запанировать в муке и обжаривать на масле до золотистого цвета. Для приготовления соуса клюкву промыть. Растолочь и отжать ягоды. Выделившийся сок уварить наполовину. На блюдо выложить рядами карасей, залить соком клюквы и украсить дольками лимонов.

Карась домашний

Время приготовления: 20 мин

Количество порций: 1

Ингредиенты: *100–150 г карася, 100 мл молока, 50 г сметаны, 30 г репчатого лука, 10 г муки (для панировки), 10 г растительного масла для жарки, 150 г отварного картофеля, соль, перец по вкусу.*

Приготовление

Обработанную, выпотрошенную с удаленными жабрами рыбу положить в молоко, затем вынуть, обсушить салфеткой. Внутри и снаружи натереть солью и перцем, панировать в муке и обжарить

до полуготовности. После этого уложить в глубокую сковороду, залить сметаной и поставить в духовой шкаф. Через 10 мин положить мелко нашинкованный репчатый лук. Блюдо снова поставить в духовой шкаф и довести до готовности.

К карасю следует подавать отварной картофель.

Караси, тушенные с овощами и сливками

Время приготовления: 60 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *1 кг карася, 2 моркови, 2 головки репчатого лука, 1 лавровый лист, 3 горошины черного перца, соль по вкусу.*

Приготовление

Выпотрошенную рыбу промыть, крупных карасей разрезать пополам. Затем посолить, поперчить и выдержать 30 мин на холоде. Нарезав ломтиками лук и морковь, сложить все вместе с рыбой в сотейник. Добавить 1,5 стакана горячей воды, соль и специи. Закрыть посуду крышкой и быстро довести жидкость до кипения, а затем тушить на медленном огне. Через 30 мин влить горячие сливки. Затем, сняв рыбу с огня, заправить ее сливочным маслом и выложить на блюдо вместе с овощами и соусом, посыпав зеленью петрушки и укропа.

На гарнир подать картофель или цветную капусту.

Карась с сыром

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *2 разделанных карася (1 кг), 1 лимон, 2 веточки розмарина, 1 головка репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 200 г спелых помидоров,1 пучок петрушки, 4 ст. ложки оливкового масла, 50 г сухого белого вина, 2 ст. ложки панировки,100 г сыра, перец, соль по вкусу.*

Приготовление

Рыбу промыть, обсушить, внутри и снаружи посолить и поперчить, полить лимонным соком. В брюшко каждой из них

положить веточку розмарина. Выложить рыбу в большую форму. Лук очистить, вымыть и нарезать кусочками длиной по 5 см. Чеснок очистить и нарезать кружками. Помидоры очистить и нарезать кубиками. Петрушку промыть и порубить. Разогреть на сковороде 3 ст. ложки оливкового масла, выложить туда лук и чеснок, довести их до полуготовности, после чего там же обжарить помидоры. Влить вино, довести до кипения, заправить специями и разложить полученную массу на тушках рыб. Посыпать панировкой, полить 1 ст. ложкой оливкового масла и запекать на среднем уровне духовки в течение 15 мин при температуре 200 ˚С. Сыр натереть на крупной терке, посыпать им рыбу и запекать ее еще в течение 10 мин.

Луковый салат из карася

Время приготовления: 20 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *500 г карася, 500 г картофеля, 2 головки репчатого лука, 2 ст. ложки уксуса, 2 ст. ложки растительного масла, 2 яйца, зелень (петрушка или сельдерей), специи, соль по вкусу.*

Приготовление

Отварить рыбу в небольшом количестве воды, добавив соль, уксус, перец, тмин и т. д. Рыбу остудить, когда будет готова, но отвар не сливать. Отдельно отварить картофель, мелко нарезать лук. Смешать кусочки картофеля с луком и нарезанными яйцами, полить сверху уксусом и маслом. Добавить нарезанную мелкими кусочками рыбу. Сверху присыпать все зеленью петрушки или сельдерея.

Салат грибной

Время приготовления: 20 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *300 г маринованных грибов (белые или маслята), 500 г карася, 400 г вареного картофеля, 3 вареных яйца, майонез, соль по вкусу, листья салата, сельдерей.*

Приготовление

Рыбу очистить, промыть и сварить в чуть подсоленной воде. Вареную рыбу нарезать ломтиками. Нарезать также картофель, яйца и маринованные грибы. Все осторожно перемешать и заправить майонезом. Сверху украсить листьями салата, сельдерея и мелкими шляпками грибов. В таком виде подавать к столу.

Карась в вине

Время приготовления: 45 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *1 кг карася, 40 г сливочного масла, 1 кг репчатого лука, 60 г муки, 200 мл красного вина, растительное масло для жарки; зелень петрушки, лавровый лист, соль, чеснок, перец по вкусу.*

Приготовление

Обработанную рыбу нарезать небольшими кусочками и посолить. Пожарить лук с растительным и сливочным маслом. Когда лук зарумянится, всыпать муку и в течение 5 мин все время размешивать смесь, в которую затем влить вино, добавить зелень петрушки, лавровый лист и толченый чеснок. Кастрюлю закрыть и кипятить четверть часа. Болгарский перец нарезать кольцами. После этого положить рыбу и болгарский перец. Тушить до готовности и подать блюдо горячим.

Карась в томатном соусе

Время приготовления: 25 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *600 г карася, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 150 г грибов, 600 г картофеля, 300 г томатного соуса, 1 ст. ложка лимонного сока; петрушка, соль по вкусу.*

Приготовление

Карася разделать на филе. Филейные куски карася

припустить. Готовую рыбу положить на тарелку. Сбоку уложить отварной картофель, а рыбу накрыть вареными грибами. Сверху полить томатным соусом или лимонным соком и посыпать зеленью.

БЛЮДА ИЗ СУДАКА

Судак — хищная рыба из семейства окуневых, обладающая вкусным нежирным мясом. Мясо судака считается диетическим продуктом. Поэтому рекомендуется в пищу детям и людям с заболеваниями желудочно-кишечного тракта.

Судак в маринаде

Маринование: 30–40 мин

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *6 шт. судака, 200 г сала шпик, 180 г сыра, 2 ст. ложки молока, 1 ст. ложка растительного масла, 2 зубчика чеснока, 1 лимон, 1 щепотка мускатного ореха; петрушка, укроп, перец черный молотый, соль по вкусу.*

Приготовление

Очищенную и выпотрошенную рыбу хорошо промыть, удалить кости, обсушить. Смешать сок лимона с солью и перцем, натереть тушки и выдержать на холоде 30–40 мин. Чеснок измельчить, соединить с нарубленным укропом и петрушкой, мускатным орехом, натертым сыром, добавить молоко и хорошо перемешать. Брюшко каждой тушки заполнить полученной сырной массой, сверху положить по 3 тонких ломтика сала и запекать на смазанном маслом противне в течение 30 мин.

Подать рыбу с лимоном и зеленью.

Судак в вине

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *750 г судака (или 500 г готового филе), 1/2 стакана белого сухого вина, 200 г свежих грибов, 1 ст. ложка*

муки, 1 сырое яйцо, 200 г белого хлеба и 4 ст. ложки растительного масла для жарки; перец, соль по вкусу.

Приготовление

Филе судака, нарезанное на куски, и ломтики грибов (белых или шампиньонов) уложить в неглубокую кастрюлю, посолить, посыпать перцем, влить белого вина и 3/4 стакана бульона (или воды). Варить рыбу 15–25 мин.

Срезав с булки корку, разрезать мякиш наискось крупными и мелкими ломтиками (крупных ломтиков по одному на каждый кусок рыбы, а мелких — по два) и обжарить их на масле.

Когда рыба сварится, слить бульон в другую кастрюлю и приготовить соус.

Соус готовится из бульона от рыбы, который кипятится, пока его не останется около 1 стакана. Прибавить к нему неполную столовую ложку муки, смешанной с таким же количеством масла и, помешивая, кипятить еще 3–4 мин. Полученный соус снять с огня, положить в него кусочек сливочного масла, размешать, добавить соль и процедить. Затем добавить 1 ч. ложку лимонного сока или разведенной лимонной кислоты, прибавить желток яйца, растертого в стакане, и хорошо перемешать ложкой.

Перед подачей на стол положить на подогретое блюдо поджаренные ломтики белого хлеба и на каждый из них — кусок рыбы, на который уложить грибы. Залить рыбу процеженным сквозь сито соусом. Вокруг рыбы разложить поджаренные маленькие ломтики хлеба.

Отдельно можно подать спаржу, стручки гороха или фасоли и зеленый горошек.

Судак в соусе

Время приготовления: 20 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *500 г судака, 2 ст. ложки сливочного масла, 400 г грибов (шампиньонов), 1 стакан сметаны, 2 головки репчатого лука, 2 ч. ложки муки; соль, перец по вкусу.*

Приготовление

Лук мелко порубить, грибы тщательно промыть и мелко нарезать. Сложить в кастрюлю лук, грибы, половину масла, закрыть крышкой и готовить 6–7 мин в СВЧ-печи. Сметану

посолить, перемешать с мукой, залить этой смесью грибы и нагревать еще 1,5–2 мин. Рыбу очистить, промыть и нарезать на куски, посолить, поперчить, смазать маслом, добавить 1 ст. ложку воды и готовить в печи 6–7 мин. Сделать выдержку 1,5–2 мин. Готовую рыбу выложить на блюдо, залить соусом и подавать.

Филе судака с красным перцем

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *300 г судака, 1 головка репчатого лука, 20 г сливочного масла, 70 г сметаны; перец красный, соль по вкусу.*

Приготовление

Рыбу разделывают, филе освобождают от костей и кожи. В низкую кастрюлю с подрумяненным в сливочном масле и посыпанным красным перцем луком наливают подсоленную воду, кладут головы, плавники, хребты все это кипятят 20–25 мин и затем добавляют сметану. Отвар снова доводят до кипения, заправляют мукой, поджаренной в сливочном масле до светло-золотистого цвета, и процеживают через сито. Филе припускают в подсоленной воде и затем выкладывают на блюдо, заливая приготовленным соусом. Летом блюдо можно украсить дольками зеленой паприки.

Отдельно подают гарнир из отварного картофеля или клецек.

Филе судака с шампиньонами

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *1 кг судака, 200 г шампиньонов, 40 г корня петрушки, 2 головки репчатого лука, 2–3 ст. ложки растительного масла, 2–3 ст. ложки грибного отвара; перец, соль по вкусу.*

Приготовление

Изрубить грибы, корень петрушки, лук. Все это выложить в посуду, добавить растительное масло, соль, перец, грибной отвар

и варить 5 мин. Судака очистить, промыть, разделать на филе. Нарезать филе длинными ломтиками, положить на середину каждого ломтика грибную начинку, свернуть филе в виде валика; проколоть деревянной шпажкой, обсыпать мукой, сбрызнуть маслом, запанировать в сухарях и обжарить во фритюре либо на решетке.

Судак фри

Время приготовления: 15 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *500 г судака, 2 яйца, 4 ст. ложки муки, 0,5 лимона, 2 ст. ложки панировочных сухарей, соль по вкусу.*

Приготовление

Рыбу нарезать в виде ромбов, запанировать в муке, смочить в яйце, запанировать в сухарях. Жарить во фритюрнице в течение 6–7 мин при 160 °С. При подаче на стол на кусочки рыбы положить ломтики лимона.

В качестве гарнира подать жареный картофель или жареную зелень петрушки.

Отдельно подать томатный или горчичный соус или майонез с корнишонами.

Заливная рыбка

Время приготовления: 40 мин

Время застывания: 1 сут

Количество порций: 3 — 4

Ингредиенты: *1,5 кг судака, 2 моркови, 1 головка репчатого лука, 1 лимон, 1 банка оливок, 2 ст. ложки желатина; лавровый лист, зелень, перец, соль, хрен по вкусу.*

Приготовление

Судака выпотрошить, очистить, промыть. Разрезать на 5 кусков. Поместить рыбу в кастрюлю с 1,5 л воды, варить 15–20 мин вместе с луком, морковью и лавровым листом, не забывая

снимать накипь. Судака вынуть, отделить мясо от костей. Г олову, кости и хвост можно варить еще 20 мин. Бульон процедить, добавить замоченный желатин. На дно формы вылить немного бульона, выложить «цветочки» из моркови, дольки лимона, кусочки оливок, листики петрушки и дать застыть. Выложить кусочки рыбы, залить бульоном и снова дать застыть. После украсить веточками укропа, залить оставшимся бульоном и поставить в холодное место для застывания.

Подать с хреном, украсив дольками лимона, зеленью и оливками.

Судак с чесноком

Время приготовления: 20 мин

Количество порций: 3 — 4

Ингредиенты:*1 кг судака, 1 кг картофеля, 50 г сливочного масла, 1–2 моркови, 0,5 корня петрушки, 1 головка репчатого лука, 2–3 зубчика чеснока, перец горошком, соль, лавровый лист, зелень.*

Приготовление

Судака очистить, промыть, распотрошить, разрезать поперек на куски толщиной в 3 см, уложить их в кастрюлю или рыбный котелок, налить воды так, чтобы покрыть куски судака, положить очищенные и промытые морковь, петрушку, лук, перец горошком, лавровый лист, соль, добавить немного уксуса. Котелок с рыбой поставить на плиту, довести до кипения, затем сдвинуть на небольшой огонь и варить 10–15 мин, снимая пену. Готового судака вынуть из бульона, уложить на тарелку.

На гарнир подать отварной картофель, заправленный сливочным маслом, полить соусом с чесноком, растертым с солью и разведенным рыбным бульоном.

При подаче на стол рыбу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Запеченный судак с грибами

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *200 г судака, 1 головка репчатого лука, 100 г 33 %-ных сливок, 3 ст. ложки растительного масла, 30 г тертого сыра, 3 ст. ложки оливкового масла, 50 г любых грибов, перец, соль по вкусу.*

Приготовление

Судака очистить, освободить от кожи и костей, нарезать соломкой. Обжарить на горячей сковороде в смеси растительного и оливкового масла до готовности.

Лук очистить, нарезать мелкими кубиками, обжарить на горячей сковороде в смеси растительного и оливкового масла до золотистого цвета. Грибы очистить, промыть, отварить в подсоленной воде с лимоном до полуготовности. Откинуть на дуршлаг, нарезать ломтиками. Обжарить на смеси растительного и оливкового масла. Все компоненты смешать, добавить сливки, проварить. Выложить в формочку, посыпать тертым сыром. Запечь в духовке при 170–180 °Св течение 5 — 10 мин до появления золотистой корочки.

Судак фаршированный

Время приготовления: 50 мин

Количество порций: 3 — 4

Ингредиенты: *2 кг судака, 300 г шампиньонов, 2–3 головки репчатого лука, 0,5 стакана панировочных сухарей, масло растительное для жарки; мускатный орех, перец, соль, зелень по вкусу.*

Приготовление

Судака очистить, выпотрошить, натереть изнутри и снаружи солью и молотым черным перцем. Шампиньоны и лук очистить, мелко нарезать, обжарить в масле. Добавить мускатный орех, зелень петрушки и 2/3 панировочных сухарей. Перемешать, посолить по вкусу. Рыбу начинить полученным фаршем, выложить на противень, смазать маслом и обсыпать оставшимися сухарями. Запекать в духовке при 220 °С 40–45 мин.

Запеканка из филе судака

Время приготовления: 35 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *500 г судака, 20 г муки, 1 яйцо, 100 г молока, 40 г жира, 10 г уксуса, соль по вкусу.*

Приготовление

Подготовленную рыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают, сбрызгивают уксусом или лимонной кислотой, солят и укладывают в смазанный маслом сотейник. Из молока, яиц и муки приготовляют однородную массу, заливают ею рыбу, сбрызгивают жиром и запекают в жарочном шкафу 30 мин.

Судак с печенью трески

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 5 — 6

Ингредиенты: *3,5 кг судака, 200 г сыра сулугуни, 1 банка печени трески, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 100 г сухариков, приправа для рыбы, майонез, соль по вкусу.*

Приготовление

Рыбу выпотрошить, промыть, посолить и поперчить снаружи и внутри.

Приготовить фарш: лук нарезать полукольцами, морковь натереть на средней терке, сыр на крупной терке, печень нарезать кусочками по 1 см. Смешать и добавить сухарики и майонез. Нафаршировать рыбу, зашить. Сверху надсечь вдоль хребта полосками по 1,5 см, смазать майонезом и посыпать тертым сыром. Жарить до золотистого цвета.

Подавать горячим с охлажденным белым вином.

Судак в горшочке

Время приготовления: 20 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *700 г филе судака, 2 цукини, 3 моркови, 200 г корня сельдерея, 300 г шампиньонов, 4–5 клубней картофеля, соль*

по вкусу.

Приготовление

Цукини, морковь, корень сельдерея, картофель промыть, очистить от кожицы и нарезать одинаково крупными кубиками. Отварить овощи в небольшом количестве воды до полуготовности. В кастрюлю положить рыбу, подготовленные овощи, залить рыбным бульоном и проварить 5–7 мин (до готовности рыбы). Вынуть овощи и рыбу, а бульон отцедить и выпаривать в течение 10 мин. Разломить рыбу на кусочки и положить на дно горшочков, сверху уложить овощи, залить бульоном и положить дольку лимона без кожицы. Накрыть крышкой и поставить в духовку на 5 мин. Перед подачей на стол, посыпать блюдо рубленой зеленью.

Судак в соусе из сладкого перца

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *800 г филе судака, 150 г репчатого лука, 800 г красного сладкого перца, 3 зубчика чеснока, 1 ч. ложка тмина, 50 г сливочного масла,1 ч. ложка красного молотого перца, 400 мл рыбного бульона, 200 г лапши, 300 г сметаны, 3 ст. ложки растительного масла, 1 пучок петрушки; перец черный молотый, соль по вкусу.*

Приготовление

Лук и сладкий перец очистите и мелко нарежьте, чеснок растолките или измельчите ручным прессом. Все вместе хорошо обжарьте в сливочном масле, предварительно посыпав тмином. Посыпьте молотым красным перцем, перемешайте и залейте бульоном. Посолите, поперчите, накройте крышкой и тушите на среднем огне 30 мин. Затем сделайте с помощью миксера пюре и протрите через сито. Лапшу отварите в подсоленной воде, воду слейте. Лапшу заправьте сметаной, молотым черным перцем и посолите. Филе судака нарежьте кусочками примерно по 50 г. Посолите и поперчите. Разогрейте в сковороде растительное масло, положите рыбу кожей вниз и обжаривайте в течение 3 мин до образования хрустящей корочки. Кусочки переверните, полейте соусом и тушите на слабом огне 2 мин. Посыпьте петрушкой.

Лапшу подогрейте и подайте на гарнир к судаку.

Судак, тушенный под соусом

Время приготовления: 20 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *500 г судака, 0,5 стакана сливок, 2 сырых желтка, 50 г сливочного масла, 25 г тертого сыра, перец, соль по вкусу.*

Приготовление

Нарезанные куски посолить, поперчить, уложить в посуду, залить горячей водой, накрыть крышкой и готовить на полной мощности 5–7 мин. Воду слить в посуду и приготовить соус: смешать сливки, желтки, тертый сыр, соль, сливочное масло, перец. Все это развести рыбным отваром до густоты сметаны. Залить соусом рыбу и довести до готовности на средней мощности в течение 6–7 мин. Подать к столу с зеленым салатом.

Судак в кляре

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *100 г филе судака, 40 г оливкового масла, перец, соль по вкусу. Для кляра: 40 г молока, 40 г муки, 2 г растительного масла, 1 яйцо, соль по вкусу.*

Приготовление

Разрезать филе судака на куски, посолить, поперчить, обвалять в муке. Опустить рыбу в кляр и жарить.

БЛЮДА ИЗ САЗАНА

Сазан — это рыба из семейства карповых, с нежным и вкусным мясом. Имеет немного горьковатый вкус, но его легко устранить уксусом.

Ореховый король

Время приготовления: 40–45 мин

Количество порций: 4 — 5

Ингредиенты: *2 кг рыбы (целый сазан), 300 г свежих грибов, 300 г сметаны, 200 г сливочного масла, 100 г томата, 4 яйца, 3 стакана очищенных грецких орехов, 1 стакан белого вина, 1/2 стакана панировочных сухарей, соль и перец по вкусу.*

Приготовление

Рыбу очистить от чешуи, вынуть из головы жабры и разрезать ее вдоль спины, через разрез вынуть кости и внутренности. Хорошо промыть, посолить и поперчить изнутри. Голову и хвост не отрезать. Разрез заполнить фаршем, тушку зашить.

Приготовление фарша: лук нарезать мелкими кубиками, обжарить в масле, добавить томат, приготовленные свежие грибы и, хорошо прожарив, соединить с сухарями и толченными в ступке орехами, добавить вино, соль и перец по вкусу.

Нафаршированную и зашитую рыбу положить на противень, залить вином и, часто поливая соком, тушить в духовке до готовности. Затем готовую рыбу переложить на металлическое блюдо и залить сметаной, смешанной с яйцами.

Запечь в духовке и подавать в горячем виде на том же блюде.

Сазан с картофелем и луком

Время приготовления: 35 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *1 кг рыбы, 3 головки репчатого лука, 1 кг картофеля, 380 г помидоров, 2 ст. ложки уксуса, 5 ст. ложек*

масла, соль по вкусу.

Приготовление

Промыть очищенный лук, нарезать ломтиками и обжарить в масле. На эту же сковородку положить подсоленные куски рыбы, покрыть их ломтиками помидоров, добавить 5–6 ложек воды, посыпать помидоры солью и перцем. Вокруг рыбы уложить кусочки поджаренного картофеля. Сверху полить все маслом и накрытую крышкой сковородку поставить в духовку на 20–30 мин.

Подавая на стол, посыпать зеленью пли полить соусом.

Сазан в пиве

Время приготовления: 20 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *0,5 кг сазана, 20 г жира, 10 г муки, 10 г лука, 40 г пива, 3 бутона гвоздики, соль по вкусу.*

Приготовление

Разделать рыбу на филе, удалить кости, нарезать порциями и припустить до готовности. Из муки и пассерованного лука, смоченного в пиве, и рыбного бульона приготовить соус, добавить пассерованные специи. Все проварить. Соус процедить, протереть и полить им рыбу.

Рыба подается на стол с гарниром из тушеного или вареного картофеля.

Сазан со щавелем

Время приготовления: 45 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *1,5 кг сазана, 6 яиц, 2 кг щавеля, 2 головки репчатого лука, 1 лавровый лист, чабер, 2 горошины черного перца, 50–60 г сливочного масла, соль по вкусу.*

Приготовление

Сазана очищают, потрошат, натирают солью, кладут целиком

на сковороду, вливают 1 стакан воды, добавляют репчатый лук, перец горошком, чабер, лавровый лист, 1 ч. ложку соли, закрывают крышкой и ставят на 30–40 мин в хорошо нагретую (до 190–200 °С) духовку. За время готовки рыбу 2–3 раза переворачивают. Мелко нарезанный щавель заливают минимальным количеством воды, тушат 20–25 мин на слабом огне, откидывают на сито, солят по вкусу и смешивают со сливочным маслом (при размешивании не превращать в пюре). Готовую рыбу укладывают на блюдо, с одной стороны гарнируют щавелем, а с другой — половинками сваренных вкрутую яиц.

Сазан в соусе из белого вина

Время приготовления: 25 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *600 г сазана, 1 головка репчатого лука, 2–3 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки белого вина, 3–4 помидора, 120 г шампиньонов, соль по вкусу.*

Приготовление

Мелко рубленный репчатый лук спассеровать на масле до готовности, не давая зарумяниться. В спассерованный лук добавить белое сухое вино и кипятить 3–5 мин, затем положить помидоры (без кожи и семян), припущенные шампиньоны, нарезанные мелкими ломтиками, и нагревать в течение 1–2 мин. Полученным соусом полить припущенную рыбу.

На гарнир можно подать отварной картофель.

Рагу из сазана с овощами

Маринование: 1 ч

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *1 кг сазана, 4 ст. ложки растительного масла, по 1 корню моркови, сельдерея, петрушки, 1 головка репчатого лука, 4 помидора, 100 г зеленой фасоли, 1 лавровых листа, 5 горошин душистого перца, соль по вкусу.*

Приготовление

Рыбу очистить, помыть (хребет удалить), нарезать по 2–3 куска на порцию, посолить и выдержать в прохладном месте 1 ч. Овощи обработать, нарезать ломтиками.

В сотейник налить растительное масло, подогреть, положить лук, морковь, коренья, обжарить их до золотистого цвета, добавить зеленую фасоль, влить несколько ложек горячей воды, положить специи (лавровый лист, перец) и тушить на слабом огне до тех пор, пока овощи не станут мягкими. Затем добавить рыбу и тушить до готовности. Это блюдо можно подавать как в горячем, так и в холодном виде.

Сазан, запеченный на оливковом масле

Время приготовления: 50 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *400 г сазана, 300 г картофеля, 3–4 головки репчатого лука, 2 ст. ложки оливкового масла, черный перец, зелень, майонез, соль по вкусу.*

Приготовление

Рыбу натереть солью. В глубокий противень выложить картофель, потом сазана нарезанного на порционные тонкие кусочки, сверху посыпать луком, нарезанным полукольцами, полить оливковым маслом и посыпать черным перцем. Поставить в духовку на 40–45 мин при 150 °С. Когда блюдо приготовится, разложить по тарелкам, полить майонезом, украсить зеленью.

Сазан заливной фаршированный

Время приготовления: 60 мин

Количество порций: 5 — 6

Ингредиенты: *2 кг сазана. Для фарша: 300 г филе сазана, 1 морковь, 10 зерен черного перца, 2 лавровых листа, 1 головка репчатого лука, 1 ч. ложка масла, 200 г шампиньонов, 1 стакан молока, 2 яйца, 1/4 городской булки, 1 ст. ложка манной крупы, перец соль по вкусу.*

Для желе: 1 ст. ложка желатина, 1/2 л бульона, 2 сырых белка, 1 лимон. Для соуса: 1 небольшая вареная свекла, 50 г хрена, 1 банка майонеза, 2 ст. ложки сахара, соль по вкусу.

Приготовление

Очищенного от чешуи сазана хорошо промыть, надрезать кожу вокруг головы и хребтовую кость и, не разрезая брюшко, отнять голову со всеми внутренностями.

Нарезать поперечными кусками толщиной в 2 пальца, промыть еще раз и отложить куски одинаковой величины для фарширования. Неровные куски и куски от хвоста употребить для фарша, освободив мясо от костей. Из кореньев, пряностей, рыбьей головы и костей сварить бульон. Шампиньоны очистить от кожицы, нарезать очень тонкими кусочками. Лук нарезать кружочками. Разогреть масло на сковороде, положить в него шампиньоны и лук, посолить, поперчить и потушить, закрыв крышкой. Вымоченную в молоке и отжатую булку, вареную мякоть, снятую с головы рыбы, сырую рыбную мякоть и тушеные с луком шампиньоны пропустить через мясорубку. Яйца смешать с 3 ст. ложками бульона, хорошо взбить и перемешать с пропущенной через мясорубку массой. Добавить манную крупу, посолить, поперчить, хорошо растереть. Полученным фаршем заполнить куски подготовленной рыбы, обровнять мокрыми руками, положить на решетку и опустить в теплый бульон. Варить на слабом огне 1 ч. Готовую рыбу остудить в отваре, вынуть и разложить на блюде. Каждый кусочек полить застывающим желе, на желе положить кружочки вареного яйца, по бокам их положить веточки петрушки. Поставить на холод, чтобы украшение пристыло к желе, оставшимся желе полить сверху в два приема, чтобы под ним виднелись украшения. Подавать с острым соусом.

Приготовление соуса: очищенный и натертый хрен смешать с натертой вареной свеклой, сахаром, солью и майонезом. Соусом полить вокруг застывшей рыбы.

Рыбка для гурманов

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *150 г сазана, 50 г репчатого лука, 10 г растительного масла, 20 г сметаны, перец красный молотый и соль по вкусу.*

Приготовление

Рыбу очистить, вымыть, посолить и с обеих сторон сделать надрезы через каждые 3 см. Лук нашинковать, спассеровать в масле, посолить и поперчить. В каждый надрез на рыбе положить немного лука, а оставшийся лук поместить на дно кастрюли. Поверх лука уложить рыбу и запекать ее в жарочном шкафу до готовности. Затем полить сметаной, смешанной с красным перцем, зарумянить и подавать на стол с отварным картофелем.

Шашлык из сазана

Маринование: 1–2 ч

Время приготовления: 25 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *1 кг сазана, 2 головки репчатого лука, 3 ст. ложки белого винного уксуса, 3 лавровых листа, по 0,5 пучка зелени укропа и петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу.*

Приготовление

Сазана очистить, промыть, удалить кости и нарезать филе кусочками весом около 30 г. Сложить их в эмалированную миску, добавить нарезанный кольцами лук, уксус, измельченный лавровый лист, перец и соль. Все тщательно перемешать и мариновать в течение 1–2 ч. Маринованные кусочки рыбы нанизать на шампуры вперемежку с кольцами лука и жарить над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и сбрызгивая маринадом.

Готовый шашлык из сазана подать к столу, посыпав измельченной зеленью укропа и петрушки.

Рождественский сазан

Время приготовления: 45 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *1 сазан, 2 корня петрушки, 3 моркови, 1 корень сельдерея, 1 головка репчатого лука, 2–3 зубчика чеснока, 2*

лавровых листа, 10–12 горошин черного перца, веточка тимьяна, жир, соль по вкусу.

Приготовление

Очистить и нарезать тонкими длинными ломтиками корни петрушки, морковь и корень сельдерея. Нарезать кружочками лук. Завернуть в марлю чесночные дольки, лавровый лист, веточку тимьяна и черный перец. Залить 4 стаканами горячей воды и варить около часа, затем вынуть завернутые в марлю приправы. Дать воде стечь с кореньев, посолить их и сбрызнуть столовой ложкой уксуса. Положить на них сазана, хорошо вычищенного и вымытого (можно нарезать его кусками), полить 5–6 ложками жира. Плотно закрыть крышкой и тушить 45 мин.

Сазан, фаршированный орехами

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 3 — 4

Ингредиенты: *2 кг сазана, 3 стакана очищенных грецких орехов, 300 г свежих грибов (или отваренных сухих белых), 0,5 стакана панировочных сухарей, 100 г томата, 1 стакан белого вина, 200 г сливочного масла, 300 г сметаны, 4 яйца, соль и перец по вкусу.*

Приготовление

Рыбу очистить от чешуи, вынуть из головы жабры и разрезать ее вдоль спины, через разрез вынуть кости и внутренности. Хорошо промыть рыбу, посолить и поперчить изнутри. Голову и хвост не отрезать. Разрез заполнить фаршем, тушку зашить. Для фарша: лук нарезать мелкими кубиками, обжарить в масле, добавить томат, подготовленные грибы и, хорошо прожарив, соединить с сухарями и толчеными орехами. Добавить вино, соль, перец по вкусу. Нафаршированную и зашитую рыбу положить на противень, залить вином и, часто поливая соком, тушить в духовке до готовности. Затем готовую рыбу переложить на металлическое блюдо, осторожно вынуть нитки и залить сметаной, смешанной с яйцами. Запечь в духовке и подавать горячим на том же блюде.

Суп из сазана с помидорами и рисом

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *600 г сазана, 5 помидоров, 150 г риса, зелень петрушки, лавровый лист, перец горошком, молотый перец, соль по вкусу.*

Приготовление

Рыбу вымыть, выпотрошить, очистить, нарезать порционными кусками. Залить холодной водой, довести на слабом огне до кипения, варить в течение 15 мин. Бульон посолить. Добавить перец горошком, лавровый лист, варить еще 5–7 мин.

Рыбу вынуть из бульона. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, нарезать кружочками. Бульон процедить, довести до кипения. Добавить рис, варить в течение 15 мин. Положить помидоры, молотый перец, варить еще 5 мин.

Суп разлить по тарелкам, в каждую положить рыбу и веточки петрушки.

БЛЮДА ИЗ СОМА

Сом — это речная рыба без чешуи. Мясо сома практически без костей, нежное и имеет сладковатый вкус. Рекомендуется людям с гипертонией.

Сом в орехах

Время приготовления: 60 мин Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *1 средних размеров сом, 100 г пшеничной муки и 100 мл растительного масла, 2 яйца, сок 1 лимона, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.*

Для соуса: 1 стакан ядер орехов,1/2 ломтика черствого белого хлеба (без корки), 4–5 зубчиков чеснока, 3 ст. ложки подсолнечного масла, 2–3 ст. ложки уксуса.

Приготовление

Очистить и промыть сома. Нарезать кусочками толщиной около 2 см. Посолить, поперчить и выдержать 15–30 мин, затем обвалять в муке и обжарить в хорошо разогретом масле. Готовую рыбу уложить по краям блюда, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и сбрызнуть лимонным соком.

Приготовление соуса: истолочь очищенные орехи, добавить размоченный и отжатый ломтик хлеба, толченый чеснок, подсолнечное масло и уксус. Хорошо размешать смесь и развести теплой водой, чтобы получился соус умеренной густоты. Хорошо взбить соус и выложить на середину блюда с рыбой.

Яйца сварить вкрутую, нарезать каждое на 4 части, посолить и разложить между кусочками рыбы.

Суп из голов сома с рисом

Время приготовления: 45 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *1 кг голов сома, 100 г риса, 1,6 л воды, 1 морковь, 1,5 головки репчатого лука, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка томатной пасты, перец горошком, соль, зелень*

по вкусу.

Приготовление

Промытые головы залить холодной водой, довести до кипения, снять пену, добавить перец, посолить и поставить варить. Лук и морковь мелко нарезать, слегка обжарить в растительном масле и добавить в бульон. Сваренные головы вынуть из бульона и отделить мякоть. Бульон процедить, нагреть и добавить промытый и предварительно замоченный рис. Когда рис сварится, добавить в суп мякоть голов, томат-пасту, прокипятить 2–3 мин и снять с огня. При подаче суп посыпать рубленой зеленью петрушки, сельдерея или укропа.

Сом вареный

Время приготовления: 60 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *1 кг сома, кинза (зелень) по вкусу, 1 лавровый лист, 50 г лаваша кислого, перец черный молотый, соль по вкусу*

Приготовление

Очищенную, нарезанную кусками, промытую рыбу уложить на дно кастрюли, залить холодной водой так, чтобы покрыла рыбу, и поставить варить на средний огонь, периодически снимая пену шумовкой. Во время варки добавить соль, лавровый лист, кислый лаваш, черный перец горошком, нарезанную зелень кинзы. Вместо кислого лаваша можно добавить 2 ст. ложки томат-пюре.

Шашлык из сома

Маринование: 2 ч

Время приготовления: 8 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *800 г филе сома, 0,5 стакана свежевыжатого лимонного сока, 6 ст. ложек рубленой свежей зелени, 4 головки репчатого лука, соль по вкусу.*

Приготовление

Рыбу вымыть, обсушить, нарезать кусками размером со спичечный коробок. Для маринада в эмалированной кастрюле смешать лимонный сок, зелень, специи, посолить и поперчить. Перемешать куски филе и нарезанный кольцами лук, поместить в маринад и оставить на 2 ч. Разложить рыбу на решетке гриля или барбекю, готовить 3–4 мин, перевернуть и продолжать обжаривать еще столько же.

Сом в кунжуте

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *400 г филе сома, 1 яйцо, 1 лимон, листья салата, зелень петрушки,*

Приготовление

Филе сома промыть под холодной проточной водой, разрезать на порционные куски и сбрызнуть соком лимона. Сома посолить и посыпать черным молотым перцем. Обмакнуть куски рыбы во взбитое яйцо и обвалять в кунжутном семени. Жарить на растительном масле до готовности. При подаче к столу на тарелку выложить листья салата, рыбу, все украсить веточками укропа и дольками лимона.

Сом запеченный

Время приготовления: 50 мин

Количество порций: 3 — 4

Ингредиенты: *800 г сома, 4 клубня картофеля, 30 г сыра, 30 г сливочного масла, 2 ст. ложки растительного масла, 50 г майонеза; соль, перец по вкусу.*

Приготовление

Куски сырой рыбы с кожей, но без костей, посолить, поперчить и уложить в смазанную растительным маслом сковороду. Сверху положить нарезанный кружочками картофель,

залить майонезом и посыпать тертым сыром. Добавить сливочное масло, немного воды и поставить в горячий духовой шкаф.

Сом, запеченный в тесте

Время приготовления: 25 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *800 г сома, 100 г муки, 2 яйца, 1/2 стакана молока, 2 ст. ложки растительного масла; соль, перец по вкусу.*

Приготовление

Филе сома нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком и поставить в холодильник на 30 мин. Муку разбавить теплым молоком, влить яичные желтки, размешать и аккуратно ввести взбитые яичные белки. Рыбу окунуть в тесто и жарить в сильно разогретом растительном масле.

Индийский сом

Время приготовления: 25 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *300 г филе сома, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки белого вина, 1 морковь, 2–3 стебля сельдерея, 1 головка репчатого лука, зелень петрушки и укропа, 2 ст. ложки риса, 1/2 ч. ложка муки, 1/2 ч. ложки карри, 1 стакан бульона, соль по вкусу.*

Приготовление

Филе сома нарезают на порционные куски, кладут в кастрюлю с нарезанной ломтиками морковью, сельдереем и репчатым луком, добавляют немного сливочного масла, сельдерей, заливают вином и рыбным бульоном и припускают. Готовую рыбу вынимают. Для соуса муку пассируют на масле, добавляют карри и разводят жидкостью, которая образовалась при тушении рыбы. Готовый соус размешивают, заправляют сливочным маслом и процеживают через сито. Рис варят отдельно. Припущенную рыбу укладывают на рис, поливают

соусом, посыпают мелко нашинкованной зеленью петрушки и укропа.

Сом в сыре

Время приготовления: 35 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *1 кг сома, 150 г тертого сыра, 2 головки репчатого лука, сок одного лимона, растительное масло, майонез (сметана), маслины, соль и перец по вкусу.*

Приготовление

Нарезать сома на крупные куски, посолить, поперчить, щедро сбрызнуть лимонным соком и отставить на полчаса. Обваляв рыбу в муке, обжарить ее вместе с головой в растительном масле. Обжарить отдельно лук, нарезанный кольцами. Выложить обжаренного сома на смазанный маслом (можно посыпать панировачными сухарями) противень, придав ему первоначальную форму. Соединения и поверхность обмазать майонезом (или сметаной), сверху выложить обжаренный кольцами лук и все это обильно посыпать тертым сыром. Украсить глаза половинками маслин. Запекать в разогретой духовке в течение 10–15 мин, при 150–180 °С.

ЧТО НАСТРЕЛЯЕШЬ, ТО И СГОТОВИШЬ

БЛЮДА ИЗ КАБАНА

Мясо кабана жесткое. Его можно смягчить длительным вымачиванием в молочной сыворотке в течение суток или в 2–3 %-ном столовом уксусе. Не рекомендуется детям в возрасте до 7 лет.

Паштет из кабанчика

Время приготовления: 2 ч

Количество порций: 4

Ингредиенты: *1 кг мяса кабана без костей: 250 г шампиньонов, 200 г белого лука, 1 пучок петрушки, 250 г жирного шпика, 250 г печени птицы, 50 г сливочного масла, по 1/2 ч. ложки соли и молотого черного перца, 1 ч. ложка сухого розмарина.*

Приготовление

Грибы очистить. Удалить из мяса жилы, вымыть, просушить и нарезать кубиками. Лук разрезать на 8 частей. Петрушку вымыть, стряхнуть, 1 веточку отложить в сторону, остальные порубить. Шпик нарезать кубиками. Печень очистить от жира и пленок, вымыть, обсушить и обжарить в сливочном масле 5 мин.

Мясо пропустить дважды через мелкую мясорубку с луком и шпиком.

Печень нарезать кубиками и смешать с фаршем, добавить рубленую петрушку, приправить пряностями и вином. Разогреть духовку до 200 °С. Половиной мясной массы наполнить жаропрочную форму, затем выложить шампиньоны и сверху распределить остаток фарша. Закрыть форму крышкой.

Поддон наполнить горячей водой, поставить в него форму и готовить 1–1,5 ч в духовке (среднее положение).

Кабан под соусом

Время приготовления: 1 ч 10 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *500 г мяса: 50 г жира, 10 г сахара, 1 ст. ложка томатной пасты, 10 г муки, 100 мл красного вина, соль по вкусу.*

Приготовление

Мясо вымыть, обтереть салфеткой, со всех сторон обжарить на раскаленном жире. Добавить сахар, томатную пасту, посолить, подлить горячей воды, закрыть посуду и тушить. Готовое мясо вынуть и нарезать ломтями.

Приготовление соуса: сок из под мяса заправить мукой, долить вино, при необходимости разбавить водой или говяжьим бульоном и поварить. Готовый соус протереть, положить в него нарезанное мясо.

Подавать с рисом или макаронными изделиями.

Печеночный паштет

Время приготовления: 60 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *печень, легкие и сердце 1 кабана, 3 л воды, 2 ст. ложки соли, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, растительное масло для жарения.*

Приготовление

Печень варить в подсоленной воде отдельно или вместе с вареными легкими или сердцем.

Морковь натереть на терке, лук нарезать полукольцами — обжарить на растительном масле. Печень, сердце, легкие прокрутить через мясорубку. Затем добавить в фарш лук с морковью и перемешать.

Использовать как начинку для пирогов и других блюд.

Мясо кабана с овощами

Время приготовления: 1 ч 10 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *600 г мяса, 100 г смешанных корнеплодов (морковь, петрушка, сельдерей), 40 г лука, 1 лавровый лист, несколько горошин черного и душистого перца, 100 мл красного*

вина, 1 ч. ложка лимонного сока, соль по вкусу.

Приготовление

Мясо вымыть, положить в посуду, добавить овощи, лавровый лист, черный и душистый перец и залить горячей водой. Посолить, влить вино, лимонный сок, закрыть посуду и варить до готовности. Вареное мясо нарезать ломтиками.

Мясо кабана в сметане

Время приготовления: 1 ч 15 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *500 г мяса, 40 г копченого сала, 40 г жира, 1/2 головки репчатого лука, 250 г сметаны, 80 г корнеплодов (морковь, петрушка, сельдерей), 1 ч. ложка уксуса, 1 лавровый лист, несколько горошин черного и душистого перца, 10 г муки мягкого помола,*

Приготовление

Мясо очистить от пленок и жил, нашпиговать копченым салом. На жире обжарить мелко нарезанный лук, овощи, добавить уксус и горячую воду. Положить в смесь мясо, добавить лавровый лист, черный и душистый перец, посолить, закрыть посуду и тушить в духовке, подливая горячую воду и поливая мясо собственным соком. Тушеное мясо подрумянить и нарезать ломтями.

Приготовление соуса: в сок добавить размешанную с мукой сметану, горчицу, по вкусу сахар и лимонный сок. Соус протереть и вылить на готовое мясо.

Подавать с любым гарниром, овощными салатами, брусникой.

Печень кабана в вине

Время приготовления: 60 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *печень одного кабана, 60 г копченого сала, 50 г жира, 100 мл красного вина, 1 головка репчатого лука, 1 лавровый*

лист; молотый черный перец, уксус, сахар, соль по вкусу.

Приготовление

Печень очистить от пленок и жил, вымыть, нашпиговать кусочками копченого сала и на жире обжарить со всех сторон. Добавить колечками нарезанный лук, лавровый лист, молотый черный перец, подлить горячей воды, закрыть посуду и тушить.

Незадолго до готовности посолить, подлить красное вино, по вкусу добавить уксус и сахар. Нарезать и подавать с рисом.

Грудинка кабана с грибами

Время приготовления: 1 ч 10 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *2 кг грудинки, 150 г сала, 1 кг свежих грибов, черный перец и соль по вкусу.*

Приготовление

Грудинку кабана нарезать кусками и обжарить в жире, посолить и поперчить. На дно посуды положить ломтики сала, на него обжаренное мясо, а сверху — свежие грибы. Мелкие грибы уложить целыми, а крупные разрезать на части. Запекать в духовке при 200 °С.

Грудинка с чесночком

Время приготовления: 60 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *600 г грудинки, 5 зубчиков чеснока, тмин, соль по вкусу.*

Приготовление

Хорошо вымытое, нашпигованное нарезанным чесноком мясо посолить, посыпать тмином и оставить на ночь отлежаться. Мясо выложить в смазанную маслом жаровню и обжарить до образования румяной корочки.

Готовую грудинку разрезать и подавать с картофелем или капустным гарниром.

Кабан с можжевельником

Время приготовления: 1 ч 25 мин

Количество порций: 4

Ингредиенты: *1,5 кг мяса кабана, 100 г сала тонкими ломтиками, 1/4 л мясного бульона, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 10 ягод можжевельника, 1 ч. ложка соли, 2 ч. ложки сладкого красного перца, 8 бутонов гвоздики, 1/4 л натурального яблочного сока, 4 ст. ложки брусничного конфитюра; соль, черный перец по вкусу.*

Приготовление

Вымочить ягоды в воде в течение 5 мин. Натереть мясо солью и перцем. Разогреть духовку до 200 °С. Хорошо обжарить мясо в масле на плите. Мясо нужно предварительно обложить ломтиками сала и нашпиговать гвоздикой. Добавить ягоды можжевельника (вместе с водой, в которой их вымочили). Поставить мясо в духовку и готовить в течение 1 ч.

Смешать муку с яблочным соком.

После того, как мясо будет готово, снять ломтики сала и дать ему постоять в выключенной духовке в течение 15 м.

Разбавить жир бульоном, долить яблочный сок с мукой и вскипятить, помешивая.

Добавить брусничный конфитюр, посолить, поперчить и варить еще 5 мин.

Жареный кабан

Время приготовления: 1 ч 40 мин

Количество порций: 8 — 10

Ингредиенты: *1,5–2 кг мяса (мякоть окорока или спинная часть), 7–8 ст. ложек смальца, 2 головки репчатого лука, 2–3 морковки, 1/2 корня сельдерея, 1,5 стакана уксуса, 1 лавровый лист, душистый и черный перец горошком, жир для жарения, мука, сахар, горчица, петрушка (корни) по вкусу.*

Приготовление

Зачистить мясо от кожи, пленок и пр., хорошо отбить и

выдержать.

В глубокой посуде вскипятить 1,25 л воды. Мелко нарезанные лук, морковь, сельдерей и петрушку потушить в половине смальца количества до мягкости, залить кипятком и уксусом, добавить лавровый лист и черный перец (горошком) и дать закипеть. В полученный маринад погрузить мясо и выдержать 40–45 мин.

Затем вынуть и положить на противень с предварительно разогретым (предусмотренным для жарения) жиром, залить оставшейся половиной разогретого смальца и жарить в духовом шкафу около 30 мин. После чего перевернуть, залить сцеженным маринадом и жарить до полной мягкости, поливая соусом с противня.

Готовое мясо охладить, нарезать ломтиками и разделить на порции. Овощи из маринада залить мясным соком, образовавшимся при жарении, посыпать мукой, прокипятить и приправить по вкусу солью и сахаром, лимонным соком и горчицей.

В посуду залить 4 стакана горячей воды, добавить черный перец, соль и дожарить на слабом огне под крышкой около 1 ч.

Приготовленное мясо вместе с грибами выложить на блюдо, украсить грибами.

Соус процедить и залить им мясо.

На гарнир подать кнели и салат из красной свеклы, сельдерея и яблока или из картофеля и соленых огурцов.

Азу из кабана

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *500 г мяса, 300 г картофеля, 50 г масла, 2–3 ст. ложки белой муки, помидоры, соленые огурцы, соль, чеснок по вкусу.*

Приготовление

Нарезать мясо толщиной 1 см и длиной 3–4 см, отбить деревянным или металлическим кухонным молотком для размягчения, посолить и жарить на сковороде в масле с луком, через 15–20 мин добавить помидоры и соленые огурцы, нарезанные ломтиками.

Обжарить картофель с толченым чесноком и тушить 10 мин,

в конце тушения добавить зелень.

Кабан с квашеной капустой

Время приготовления: 1 ч 20 мин

Количество порций: 8 — 10

Ингредиенты: *1,5–2 кг мяса, 150 г копченой колбасы, 1–2 помидора, 2–2,5 кг квашеной капусты, 0,5 кг репчатого лука, 1 ст. ложка молотого красного сладкого перца, 7–8 ст. ложек смальца и еще 5–6 ст. ложек (для запекания мяса), 1 стакан красного вина, 1/2 стакана уксуса, молотый черный перец, тмин, 2 ст. ложки горчицы, чеснок, соль.*

Приготовление

Зачищенное мясо разрезать на куски, отбить каждый, выдержать в маринаде из уксуса и воды (равных частей), горчицы и потертого с небольшим количеством соли, чеснока. Лук мелко нарезать, потушить до мягкости в половине смальца и выложить на небольшой противень. Сверху поместить мясо, поставить в сильно нагретый духовой шкаф на 10 мин, залив предварительно предусмотренным для этого жиром. Нашинковать капусту, обжарить ее в другой половине смальца, залить вином и тушить до мягкости вместе с нарезанной колбасой и также прибавить к мясу.

Все хорошо размешать, посыпать тмином и черным перцем и запекать около 1 ч, поливая время от времени маринадом. Подать с отварным картофелем, и солеными огурцами.

Корейка тушенная

Время приготовления: 1 ч 15 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *600 г корейки, 60 г жира, 50 г муки, 1 головка репчатого лука, соль, молотый черный перец, тмин по вкусу.*

Приготовление

Мясо вымыть, нарезать на куски, отбить, посолить, приправить молотым черным перцем, тмином и посыпать мукой.

Подготовленное мясо быстро обжарить в кипящем жире, вынуть. Потом на этом же жире обжарить мелко нарезанный лук, положить мясо, подлить воды и тушить до готовности.

Подавать с картошкой.

Жаркое из кабана

Маринование: 2 сут

Время приготовления: 3 ч

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *1 кг мяса кабана (жирный кусок), 50 г шпика, майоран, 35 г жира, 20 г томата-пасты, 1 стакан красного вина, 1 пучок зелени для заправки, 2 головки репчатого лука, 2 лавровых листа, 4 горошины черного перца, 1/2 стакана уксуса и 2 стакана воды, соль, перец по вкусу.*

Приготовление

Отварить в соленой воде крупно нарезанный лук, зелень, лавровый лист и перец горошком. Когда лук станет мягким, прибавить уксус и оставить полученный маринад остывать.

С куска кабана, который вы будете мариновать, перед тушением удалить кожу, пленки и избыточный жир. Залить мясо маринадом и поставить для маринования на 2 сут. Время от времени переворачивать мясо, чтобы оно хорошо промариновалось со всех сторон.

Затем достать мясо из маринада, удалить с него все специи и нашпиговать полосками посыпанного майораном шпика. Разогреть жир и зажарить в нем подготовленный кусок кабана равномерно со всех сторон. Переложить мясо в удобную для тушения посуду, добавить воду и вынуть из заправки овощи, поставить тушить на слабом огне 2,5 ч. Когда мясо станет мягким, вынуть его, разрезать на куски толщиной 1 см и снова уложить в горшок, где оно тушилось. Соус протереть через сито, добавить томатную пасту и вино и дать еще раз закипеть. Готовым соусом полить мясо.

Подать с отваренным картофелем.

Кабан по-охотничьи

Маринование: 4 сут

Время приготовления: 1 ч 30 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты:*1 кг мяса кабана, 70 — 100 г шпика, 1/2 стакана виноградного вина, маринад, соль, перец по вкусу.*

Приготовление

Мякоть молодого кабана очистить от пленок, обмыть, нарезать на крупные куски, положить на 3–4 сут в маринад.

Мелко порезать шпик и обжарить на сковороде, после чего поместить на сковороду маринованное мясо и обжарить до золотистой корочки. В образовавшийся бульон вылить виноградное вино и полстакана маринада, приправить по вкусу солью и перцем и тушить под крышкой около 1 ч. Когда мясо будет готово, соус слить.

Шницель из кабана

Время приготовления: 60 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *700 г мяса, 50 — 100 г растительного масла, панировочные сухари, черный перец и соль по вкусу.*

Приготовление

Из почечной части корейки, освобожденной от костей и сухожилий, или из мякоти заднего окорока нарезать куски в виде натуральных котлет. Добавить соль и перец. Перемешать и жарить, как отбивные котлеты в сухарях.

Холодец из кабана

Время приготовления: 3–4 ч

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *голова, уши, ноги, легкие и сердце кабана, 1–2 моркови, 2 головки репчатого лука, 1 лавровый лист, 10–15*

горошин черного перца, соль по вкусу.

Приготовление

Хорошо опаленные и очищенные от нагара уши, куски головы или ног кабана промыть и заложить в кастрюлю на 1/4 его объема.

Добавить морковь, лук, лавровый лист, перец, соль. Туда же добавить почти до верха куски промытых легких или сердца, дать закипеть и варить на медленном огне 3–4 ч, пока мякоть не станет отделяться от костей.

Слегка остудить сваренную массу, слить и сохранить бульон, из сваренной мякоти тщательно выбрать все кости. Затем мякоть измельчить на мясорубке или мелко изрубить кухонным ножом. Изрубленную массу выложить в кастрюлю, перемешать с бульоном, посолить по вкусу, дать закипеть один раз, разлить в емкости для холодца и дать застыть в прохладном месте.

БЛЮДА ИЗ МЯСА ЛОСЯ

Мясо лося по вкусу напоминает говядину, но считается диетическим продуктом. Мясо старых лосей более жесткое и волокнистое. Из мяса лося готовят такие же блюда, как из говядины. Перед приготовлением его лучше мариновать. Рекомендовано людям страдающим аритмией.

Лось тушеный

Маринование: 1 сут

Время приготовления: 1 ч 40 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *1 кг мяса лося, пряности, коренья, 2–3 ст. ложки жира для жарения, 2 ст. ложки сметаны, соль по вкусу.*

Приготовление

Лосятину промойте и обязательно положите в маринад на 1 сут. После того как мясо замаринуется, достаньте его, оботрите насухо салфеткой, нарежьте кусками, посолите, посыпьте молотыми пряностями и обжарьте на жире до образования золотистой корочки. Затем уложите кусочки в кастрюлю, посыпьте измельченными кореньями, добавьте немного жира, налейте немного бульона или кипяченой воды (чтобы покрыла мясо) и тушите на слабом огне до готовности. Готовое мясо переложите на подогретое блюдо и залейте процеженным и заправленным сметаной соусом (или просто бульоном), в котором оно тушилось.

На гарнир можно подать картофельное пюре, отварные макароны, тушеную свеклу.

Котлеты из лося

Время приготовления: 60 мин.

Количество порций: 2

Ингредиенты: *500 г мяса лося, 1/2 часть батона, 1/2 стакана молока, 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки жира, 1 яйцо, соль, перец по вкусу.*

Приготовление

Мясо очистить, промыть, нарезать небольшими кусками и пропустить 2 раза через мясорубку. Замочить в молоке черствую булку, отожать и тоже пропустить через мясорубку. Лук мелко порубить или также пропустить через мясорубку. Полученный фарш посолить, поперчить, добавить свиное сало, желток яйца, все хорошо перемешайть и взбить. Небольшие котлетки запанировать в сухарях и обжарить с двух сторон на хорошо разогретой сковороде. Готовые котлеты сложить в сотейник, залить сметаной и поставить на 10 мин в духовку или на слабый огонь на плиту.

Бефстроганов из лося

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *500 г мяса, 5 ст. ложек растительного масла для жарения, 3 головки репчатого лука, 1 ст. ложка муки, 3/4 стакана сметаны.*

Приготовление

Для приготовления блюда подойдет вырезка, а также мякоть задней конечности или верхнего отдела пояснично-спинной части туши лося. Мясо промывают, нарезают поперек волокон на ломтики толщиной около 5 мм, отбивают, нарезают узкими полосками (наподобие домашней лапши) и поджаривают 5–7 мин в масле. На сковороде разогревают 3 ст. ложки масла, добавляют нарезанный колечками лук, кладут на него полученную «мясную лапшу» и жарят еще 7 мин, после чего выкладывают мясо со сковороды, посыпают подсушенной мукой, вливают сметану, все размешивают и дают прокипеть еще 2–3 мин. Обжаренное мясо кладут обратно и кипятят еще 2 мин, сливают мясной сок со сковороды.

Гуляш из лося

Время приготовления: 1 ч 20 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *1 кг мяса лося, 100 г сала, 1 головка репчатого лука, 0,5 ч. ложки молотого черного перца, 1,5 стакана воды, соль по вкусу.*

Приготовление

Мясо лося промыть, разделать на филе. Затем нарезать филе на небольшие кусочки. Залить мясо водой тушить 40 мин. Потом добавить сало, лук нарезанный полукольцами и жарить в течение 20 мин. За 10 мин до готовности поперчить, посолить.

Жаркое домашнее из лося

Маринование: 10 ч

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *500 г мяса лося, 5 клубней картофеля, 2 головки репчатого лука, 1 морковь, 4 соленых огурца, 4 зубчика чеснока, 2 ст. ложки томатной пасты, 4 ст. ложки топленого масла или топленого свиного жира, лавровый лист, зелень, перец, соль по вкусу.*

Для маринада: 20 мл 1,5–2 %-ного уксуса, по 20 г сахара и соли, 2 г лаврового листа, 1 г перца черного горошком, 1 морковь, 0,5 корня петрушки.

Приготовление

Из мякоти удалить сухожилия, пленки и нарезать брусочками, положить в маринад на 10 ч. После маринования мясо обжарить, положить в кастрюлю и тушить до полуготовности, затем добавить обжаренные картофель, морковь и тушить.

За 10 мин до окончания тушения добавить пассерованный томат-пюре, сырой лук, заправить перцем, лавровым листом и тушить до готовности.

Жаркое подать с солеными огурцами, посыпать растертым чесноком и зеленью.

Жареные губы лося

Время приготовления: 2 ч 50 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *губы лося, 50 г сливочного масла, 2–3 лавровых листа, 10–15 горошин черного перца, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, по 1 корню петрушки и сельдерея, соль по вкусу.*

Приготовление

Сначала губы следует тщательно опалить и промыть, удалить все волоски и опалить их до гладкой кожи, чтобы они были невидимы и не ощущались при еде. Затем губы (верхнюю массивную и маленькую нижнюю) поместить целиком в кастрюлю, посолить, добавить лавровые листы, перец и прочие специи (по вкусу) и варить 2–2,5 ч на среднем огне.

Затем губы слегка охладить и разрезать на небольшие продолговатые кусочки, которые вложить в предварительно разогретую и смазанную сливочным маслом жаровню и обжарить до образования румяной корочки. К столу подать без гарнира, прямо в жаровне.

Отварные губы лося

Время приготовления: 2 ч 50 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *губы лося, 2 лавровых листа, 10–15 горошин черного перца, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, соль по вкусу.*

Приготовление

Мясистые части верхней и нижней губ срезать целиком, опалить, вымыть и варить в соленой воде до мягкости. Для приправы положить лавровый лист, несколько горошин перца, луковицу и морковь.

Отварную губу к столу подать в горячем или холодном виде, нарезав тонкими кусочками.

Язык лося

Время приготовления: 2 ч 50 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *1 язык, 3 л воды, 2 ст. ложки соли, 1 лавровый лист, 1 головка репчатого лука, 10–15 горошин черного перца.*

Приготовление

Хорошо очищенный и промытый язык поместить в кастрюлю или котелок и варить круто посоленным 2–3 ч. При этом добавить лавровый лист, перец, лук.

Подавать на стол отварной язык нужно прямо с жара, тогда он буквально тает во рту.

Лосиный студень

Время приготовления: 4 ч 40 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *1 кг субпродуктов, 200 г мяса лося, 6 стаканов воды, 2 лавровых листа, щепотка хвои, соль и перец по вкусу.*

Приготовление

Из лосиной головы студень готовят как из обычных субпродуктов. С ног снять копыта, кости распилить мелкой пилкой. К костям добавить немного мякоти, желательно шейной.

В качестве приправы положить лавровый лист, щепотку хвои. К столу подать с горчицей.

Лосиные губы по-охотничьи

Маринование: 12 ч

Время приготовления: 4 ч

Количество порций: 2

Ингредиенты: *500 г губ лося, 2–3 головки репчатого лука, 50 г жира, 150 мл майонеза (сметаны), 1 лимон или 100 г лимонной кислоты, 1/2 стакана клюквенного сока, яблочный уксус,*

соль по вкусу.

Приготовление

Губы опалить, промыть, нарезать на порционные куски и залить маринадом на 12 ч. Для маринада в кастрюлю холодной воды добавить сок лимона (лимонную кислоту или уксус), посолить, поперчить, положить лавровый лист и лук, нарезанный полукольцами. После этого губы варить в маринаде 2 ч. Когда они сварятся, достать куски из маринада, дать стечь и обжарить губы на разогретой с жиром сковороде вместе с репчатым луком. Затем выложить в кастрюлю и залить смесью майонеза или сметаны с томатом, влить немного бульона (чтобы покрыть куски губ) и тушить еще 2 ч при закрытой крышке. За 1 ч до готовности добавить клюквенный сок, сахар, яблочный уксус, лавровый лист.

Жареный лось

Маринование: 12 ч

Время приготовления: 4-5

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *700 г мяса лося, 400 мл маринада, 100 г шпината, 50 г сала свиного, 200 мл соуса. Для маринада: 0,5 л воды, 0,5 л уксуса, 1 морковь, 2–3 корня петрушки, 1 корень сельдерея, 10–15 горошин черного перца, лавровый лист, соль по вкусу.*

Приготовление

Приготовить маринад. Для этого вскипятить воду, добавить крупно нарезанные овощи, перец, лавровый лист. Проварить 5 — 10 мин, влить уксус, посолить и снять с огня. Охладить и процедить.

Крупные куски мяса, выдержанные в маринаде, нашпиговать свиным салом и обжарить в жарочном шкафу. Готовое мясо нарезать ломтиками, залить мясным соком и подать с жареным картофелем.

К мясу можно подать острый соус.

БЛЮДА ИЗ МЯСА ОЛЕНЯ

По содержанию белка мясо оленя близко к говядине, но превосходит ее по калорийности и содержанию витаминов. Язык и губы оленя считаются деликатесом. Очень полезно молоко оленя. Молоко рекомендуется для лечения язв как у взрослых, так и у детей.

Азу из оленя

Время приготовления: 50 мин Количество порций: 2

Ингредиенты: *500 г мяса оленя, 2 головки репчатого лука, 2–3 ст. ложки топленого масла, 2–3 ст. ложки муки, 3 соленых огурца, соль, пряности, приправы по вкусу.*

Приготовление

Нарезать мякоть оленины толщиной около 1 см и длиной 3–4 см, хорошо отбить кухонным молотком для размягчения, посолить и жарить на сковороде на масле с луком, потом добавить помидоры и соленые огурцы, нарезанные ломтиками.

На гарнир хорошо подать обжаренный с толченым чесноком картофель, который затем тушат около 10 мин. В конце тушения добавляют зелень.

Антрекот из оленя

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *500 г мякоти оленины, 3–4 головки репчатого лука, 2–3 ст. ложки томатной пасты, 1–2 ст. ложки муки, 6–7 ст. ложки сметаны (сливок или майонеза), 3 ст. ложки топленого жира, 2 лаврового листа, 1–2 зубчика чеснока, соль, перец по вкусу.*

Приготовление

Для приготовления блюда берется междуреберная мякоть спинно-поясничной части оленя. Мясо очищают, промывают, обсушивают, нарезают на тонкие куски, освобождают от

сухожилий и лишнего жира. Затем куски антрекота слегка отбивают, солят, перчат по вкусу и жарят перед самой подачей к столу в течение 5–7 мин на сковороде с сильно разогретым жиром.

Готовое блюдо поливают мясным соком, образовавшимся при жаренье мяса, добавляя кусочки (по 25–30 г) сливочного масла.

Грибные щи из оленя

Время приготовления: 5 ч

Количество порций: 2

Ингредиенты: *300 г оленины, 400 г квашеной капусты, 2 моркови, 3 головки репчатого лука, 1 ст. ложка томатной пасты, 250 г грибов, 50 г жира, зелень, перец и соль по вкусу.*

Приготовление

Мясо оленя промыть, положить в кастрюлю и сварить бульон.

Листья квашеной капусты перебрать, промыть и измельчить, залить небольшим количеством воды, добавив обжаренных костей, жира, томатного пюре, и тушить в течение 3–4 ч.

Нарезанную морковь и лук спассеровать на шпике. Грибы отварить и нашинковать.

В бульон, где варилось мясо, положить тушеную капусту, грибы и кипятить еще 10–15 мин. После этого добавить пассерованные овощи со шпиком, и все снова прокипятить. Щи заправить чесноком.

Жареный олень

Маринование: 12 ч

Время приготовления: 3 ч

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *700 г мяса, 400 мл маринада, 100 г шпината, 50 г сала свиного, 200 мл соуса. Для маринада: 0,5 л воды, 0,5 л уксуса, 1 морковь, 2–3 корня петрушки, 1 ломтик сельдерея, 10–15 горошин черного перца, лавровый лист, соль по вкусу.*

Приготовление

Приготовить маринада: вскипятить воду, добавить крупно нарезанные овощи, перец, лавровый лист. Проварить 5 — 10 мин, влить уксус, посолить и снять с огня. Охладить и процедить.

Крупные куски мяса, выдержанные в маринаде, нашпиговать свиным салом и обжарить в жарочном шкафу. Готовое мясо нарезать ломтиками, залить мясным соком и подать с жареным картофелем.

К мясу можно подать острый соус.

Шницель из оленины

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 1 порция

Ингредиенты: *150 г оленины (окорок), 15 г сала (шпик), 1 зубчик чеснока, 40 г жира говяжьего, 1 яйцо, мука для панировки, 30 г сухарей панировочных, соль по вкусу.*

Приготовление

Мякоть нарезать на куски, слегка отбить, нашпиговать салом, натереть чесноком и солью.

Запанировать в муке, смочить во взбитых яйцах, вторично запанировать в сухарях и обжарить на сильном огне.

Оленина тушеная

Время приготовления: 3 ч

Количество порций: 6

Ингредиенты: *1 кг оленины (мякоти задней части), 110 г сливочного масла, 110 г муки, 2 головки репчатого лука, 220 г грибов, 110 г нарезанного кубиками бекона, 275 мл красного вина, 1/4 ч. ложки корицы, 1/4 ч. ложки мускатного ореха, соль и перец по вкусу.*

Приготовление

Нарезать оленину кубиками и обжарить слегка в масле. Добавить специи, соль, перец, бекон, лук и жарить еще 2 мин.

Добавить муки столько, чтобы она впитала весь жир. Влить

вино, размешать и довести до кипения. Положить грибы, соль и перец, закрыть крышкой и тушить в духовке на медленном огне 2–2,5 ч при 150 °С.

Антрекот из оленя

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 3 — 4

Ингредиенты: *500 г мякоти оленя, 3–4 головки репчатого лука, 3 ст. ложки томатной пасты, 2 ст. ложки муки, 7 ст. ложек сметаны, 3 ст. ложки топленого жира, 1 лавровый лист, 2 зубчика чеснока, перец, соль по вкусу.*

Приготовление

Мясо очистить, промыть, обсушить, нарезать на тонкие куски, освободить от сухожилий и лишнего жира. Затем куски антрекота слегка отбить, посолить, поперчить по вкусу и жарить перед самой подачей к столу в течение 5–7 мин на сковороде с сильно разогретым жиром.

Отдельно обжаривают с жиром мелко нарезанный лук, добавляя томат и заранее обжаренную белую муку, затем вливают бульон, полученный от тушения мяса, кладут по вкусу толченый чеснок и лавровый лист, добавляют сметану или майонез и кипятят.

В полученный соус укладывают мясо и доводят до полной готовности.

Шашлык из оленины

Маринование: 1 ч

Время приготовления: 20 мин

Количество порций: 1

Ингредиенты: *160 г оленины, 40 г сала (шпик), 15 г масла топленого.*

Для маринада: 25 г лука репчатого, 2 мл эссенции уксусной, 50 г лука репчатого или 30 г зеленого, 1 бутон гвоздики, 1 лавровый лист, соль по вкусу.

Приготовление

Мякоть замариновать крупными кусками и нарезать на кусочки весом по 30 г. Нанизать на шпажку, чередуя мясо с пластинками сала. Жарить на огне или в большом количестве жира. Подать с луком.

Запеченные мозги

Время приготовления: 60 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *мозги оленя, 0,5 кг белых грибов или шампиньонов, 200 г молочного соуса, 100 г сыра, 2 ст. ложки муки, соль по вкусу.*

Приготовление

Отварить мозги в чуть подсоленной воде. Вареные мозги нарезать, запанировать в муке, обжарить с обеих сторон. Отварные шампиньоны или белые грибы нарезать ломтиками.

На порционную сковороду, смазанную жиром, налить немного молочного соуса, положить обжаренные мозги и грибы, залить оставшимся соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть жиром и запечь. Подают в той же сковороде.

К блюду отдельно подать зеленый горошек, припущенный рис, картофельное пюре.

Мясо оленя в томате

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 4

Ингредиенты: *600 г мяса оленя, 1 головка репчатого лука, набор ароматических кореньев, 1 ч. ложка томатного пюре, 1/4 стакана молока, 1 ст. ложка муки, 1 ч. ложка красного перца, 5–6 ст. ложек растительного масла, соль по вкусу.*

Приготовление

Очищенное от костей мясо нарезать на мелкие куски, посолить и отварить в кипящей воде с 3 ст. ложками

растительного масла. В оставшемся жире спассеровать до мягкости измельченные ароматические коренья и лук, посыпать молотым красным перцем и ввести томатное пюре. Муку развести в молоке и влить, дать закипеть и через несколько минут снять с огня.

Подать с макаронными изделиями или картофелем.

БЛЮДА ИЗ МЯСА КОСУЛИ

Мясо косули является диетическим продуктом. Оно наиболее нежное и лучше усваивается организмом, в нем содержится меньше жира, чем в мясе лося или оленя. Очень ценны печень, почки и сердце.

Жаркое из косули

Время приготовления: 90 мин

Количество порций: 4

Ингредиенты: *700 г мяса косули, 70 г копченого сала, 300 мл бульона из дичи, 250 г шампиньонов, 2 головки репчатого лука, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны, по 1 ст. ложке смородинового желе и горчицы, соль, перец по вкусу.*

Приготовление

Мясо вымыть, обсушить и поперчить. Смочить форму для запекания водой и выстелить ломтиками сала. Положить на них мясо косули, нарезанное тонкими кусочками. Влить 150 мл бульона. Накрыть крышкой. Поставить форму в духовку и запекать около 90 мин при 220 °С. Время от времени поливать бульоном. Очистить шампиньоны и нарезать их ломтиками. Очистить и порубить лук. Потушить его с грибами в 1 ст. ложке сливочного масла. Влить сок жаркого в маленькую кастрюлю и вскипятить. Подмешать сметану, смородиновое желе и горчицу. Посолить и поперчить. Добавить тушеный лук, шампиньоны и слегка разогреть.

Жаркое и выложить на большое красивое блюдо, полить небольшим количеством соуса.

Легкие косули в сметане

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *легкие 1 косули, 100 г корнеплодов, 1 головка*

репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 50 мл уксуса, 250 мл красного вина, 40 г жира, 250 г сметаны, 40 г муки, 1 веточка укропа, 1 ч. ложка горчицы, 1 лавровый лист, черный и душистый перец горошком, лимонный сок, сахар, соль по вкусу.

Приготовление

Вымытые легкие положить в воду, посолить, добавить нарезанные корнеплоды, чеснок, лук, лавровый лист, несколько горошин черного и душистого перца, уксус, вино и варить. Отваренные легкие нарезать тонкими ломтиками. Из жира и муки сделать светлую заправку, залить бульоном от легких, добавить протертые корнеплоды, мелко рубленный укроп, горчицу и все прокипятить. Долить размешанную сметану, положить нарезанные легкие и немного поварить.

Жареная печень косули

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *печень 1 косули, 40 г муки, 2 яйца, панировочные сухари, 50 г жира, лимон, соль по вкусу.*

Приготовление

Печень очистить от пленок и жил, нарезать кусками, посолить, обвалять в муке, во взбитых яйцах, в панировочных сухарях и зажарить в кипящем жире.

Готовое блюдо украсить кружочками лимона и подавать с картофельным пюре.

Эскалоп из косули

Время приготовления: 60 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *500 г задней части косули, 200 г сливок/ молока, готовый соус бешамель, 150 г топленого масла, соль, перец по вкусу.*

Приготовление

Мясо очистить, промыть, нарезать кусками толщиной 3 см. Одновременно приготовить соус из сливок или молока с яйцами и пшеничной мукой, добавить соль. Ломтики эскалопа отбивают, перчат, выкладывают на разогретую с топленым маслом сковороду и обжаривают с обеих сторон до образования румяной корочки. Готовые ломти выкладывают на нагретое блюдо и поливают соусом бешамель.

Вместо соуса можно на сковороду, где жарилось мясо, вылить полстакана воды, прокипятить, процедить и залить ломти мяса.

Тушеная косуля

Маринование: 3 сут

Время приготовления: 60 мин

Количество порций: 3 — 4

Ингредиенты: *1 кг филе косули: 1/2 л сырого маринада, 75 г свиного сала, 250 мл белого сухого вина, 0,25 л бульона, перец, соль по вкусу.*

Приготовление

Филе предварительно мариновать в течение 3 сут. Сало мелко нарезать и слегка обжарить, затем положить мясо и обжарить его на среднем огне до золотистого цвета. Влить бульон и вино. Добавить 1/2 стакана маринада. Заправить солью и перцем, накрыть и тушить в течение 60 мин, затем соус слить, процедить и подать отдельно в соуснике.

Седло косули в тесте

Маринование: 1 сут

Время приготовления: 5 ч

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *1 кг мяса косули, 100 г сала, перец, соль по вкусу.*

Для теста: 300 г муки, 20 г сахара, 10 г топленого масла, 10 г дрожжей, 50 г растительного масла, 5 г соли, 150 мл воды.

Приготовление

Мясо косули промыть, очистить и мариновать около суток. Следует подготовить дрожжевое тесто: в воду (35 °С) добавить сахар, соль, дрожжи, муку и замесить тесто, затем добавить маргарин, хорошо вымесить, поставить тесто для брожения на 3–4 ч в теплом месте, обминая его 2–3 раза. Затем обмазать натертое солью и нашпигованное салом седло. Можно использовать для обмазки и пресное тесто, замесив его более жидко, чем для лапши. Затем седло поместить на противне в духовой шкаф. Тесто спекается и образует прочную оболочку. Мясо, приготовленное таким образом, получается более сочным и вкусным.

Не рекомендуется заворачивать седло в фольгу (в ней лучше всего готовить мясо без костей, так как в процессе приготовления кости могут прорвать фольгу и сок вытечет).

Седло запекают около 1,5 ч, после чего, дав мясу немного остыть, разрубают его на порции.

Жареная косуля

Время приготовления: 60 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *600 г окорока косули, 60 г жира, 50 г копченого сала, бульон, молотый черный перец, молотый душистый перец, тмин, мускатный орех, имбирь, соль по вкусу.*

Приготовление

Мясо вымыть, очистить от пленок и жил, обтереть салфеткой. Посолить, приправить черным и душистым перцем, молотым тмином, тертым мускатным орехом, имбирем.

Мясо положить в смазанный противень, обложить ломтиками сала, подлить бульон или воду и зажарить в духовке, поливая выделившимся соком.

Готовое мясо нарезать ломтями. Сок процедить и полить ломти. Подать с рисом.

Ливер для пирожков

Время приготовления: 60 мин

Количество порций: 3 — 4

Ингредиенты: *сердце, печень, легкие 1 косули, 150 г сливочного масла, 2 головки репчатого лука, перец и соль по вкусу.*

Приготовление

Сердце, печень, легкие косули отварить, пропустить через мясорубку. Фарш посолить, поперчить, слегка обжарить на сковороде со сливочным маслом и луком.

Пирожки печь на кулинарном жире и подавать с растопленным сливочным маслом.

Ливер косули

Время приготовления: 35 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *1 кг субпродуктов, 25 г сливочного масла, 2 головки репчатого лука, 1 лавровый лист, черный перец и соль по вкусу.*

Приготовление

Некрупные куски печени, сердца и хорошо промытых почек вместе с небольшим количеством околопочечного жира уложить на противень или сковороду и посолить. Воду залить сразу с таким расчетом, чтобы она почти вся испарилась за период готовки, который продолжается около 20 мин. За 3–5 мин до конца жарения в противень положить мелко нарезанный лук, лавровый лист, немного сливочного масла и посыпать перцем.

Косуля с овощами

Время приготовления: 60 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *500 г мяса с лопатки, 50 г жира, 1 головка репчатого лука, молотый черный перец, 1 морковь, 200 г картофеля, 1 небольшая головка цветной капусты, 2 стручка зеленого перца, 100 г молочных кукурузных зерен, бульон, соль по*

вкусу.

Приготовление

Мясо вымыть, нарезать кубиками и обжарить в кипящем жире. Добавить мелко нарезанный лук, посолить, приправить молотым черным перцем и тушить до полуготовности. Потом добавить нарезанные кубиками морковь и картофель, разобранную на розетки цветную капусту, нарезанный зеленый перец, кукурузные зерна. Подлить бульон и тушить до готовности.

Косулина радость (котлеты)

Время приготовления: 45 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *1 кг фарша косули, 0,5 кг свиного мяса или 150 г сала, 3 головки репчатого лука, 2 яйца, перец и соль по вкусу.*

Приготовление

В фарш для котлет также желательно добавлять жирное свиное мясо или даже шпик и побольше лука.

Котлеты получаются вкуснее, если жарить их на открытой сковороде с большим количеством жира.

Пельмени из косули

Время приготовления: 60 мин

Количество порций: 5 — 6

Ингредиенты: *800 г мяса косули, 200 г жирного свиного мяса, 3 головки репчатого лука, 2 ст. ложки молока, перец и соль по вкусу.*

Приготовление

Мясо косули несколько постное, поэтому фарш для пельменей лучше готовить с добавкой примерно 1/4 жирного свиного мяса. Около 1/5 всего объема фарша должен занимать перемолотый репчатый лук.

Для увеличения сочности пельменей фарш рекомендуется

размешать с небольшим количеством молока и посолить по вкусу.

Гуляш из косули

Время приготовления: 60 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *500 г мяса косули, 60 г жира, 1 головка репчатого лука, 1 ч. ложка красного перца, 4 спелых помидора, 4 стручка зеленого перца, соль по вкусу.*

Приготовление

Мясо вымыть, нарезать кубиками или ломтиками. На жире обжарить мелко нарезанный лук, добавить красный перец, положить мясо, посолить и тушить, подливая горячую воду. Очистить помидоры, удалить зерна, нарезать соломкой. Вместе с нарезанным перцем добавить к мясу. Тушить до готовности. Подать с картошкой.

Запеченный окорок

Время приготовления: 2 ч

Количество порций: 4 — 6

Ингредиенты: *3 кг окорока, 300 г шпика, перец, соль по вкусу.*

Приготовление

Окорок из задней части косули без тазовых костей следует проколоть березовой палочкой, толщиной в карандаш, и в проколы насыпать соль, натереть окорок перцем. В них же вставить кусочки шпика, нарезанные в виде тонких брусочков.

Окорок нужно положить на березовые палочки, уложенные на дно противня, и поставить в духовку на 1,5–2 ч. За это время окорок необходимо 2 раза перевернуть и полить вытопившимся соком.

БЛЮДА ИЗ УТКИ

Мясо утки является один из самых сбалансированных по питательности и содержанию микроэлементов продуктов. Утку можно варить, жарить, тушить или запекать.

Жаркое из утки

Маринование: 10 ч

Время приготовления: 1 ч 45 мин

Количество порций: 4

Ингредиенты: *1 утка, 1/2 стакана жира, 1–2 корня моркови, 1/4 корня сельдерея, 2–3 корня петрушки, 1 головка репчатого лука, 0,5 ст. горячей воды, 15–20 горошин перца, 1 лавровый лист, 1–2 бутона гвоздики, соль по вкусу.*

Для соуса: 1 ст. ложка муки, 2–3 ст. ложки жира, 0,5 стакана горячей воды, 2–3 ст. ложки взбитого кислого молока.

Приготовление

Обработанную тушку утки выдержать в маринаде в течение 8 — 10 ч, затем вынуть, промыть, подсушить салфеткой и разрубить на 2 части. Подготовленные куски поместить в неглубокую кастрюлю с жиром, обжарить и выложить на тарелку. В оставшемся жире слегка припустить мелко нарезанные коренья и небольшую головку репчатого лука. Положить мясо снова в кастрюлю, влить воду, добавить по вкусу соль, черный перец горошком, лавровый лист, гвоздику и накрыть крышкой. Тушить на среднем огне до полной готовности мяса, добавляя периодически понемногу воды. Готовые куски уложить на блюдо и поставить в теплое место, а соус пропустить через сито.

Приготовление соуса: спассеровать ложку муки в жире, развести пассеровку горячей водой и процеженным соусом, образовавшемся при тушении, и кипятить в течение 7–8 мин на слабом огне. Сняв соус с огня, заправить его взбитым кислым молоком и облить им куски. Подать с картофельным пюре, салатом из краснокочанной капусты.

Тушеная утка в сметане

Время приготовления: 60 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *1 утка, 3 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка муки, соль, перец по вкусу.*

Приготовление

Дикую утку очистить, опалить, промыть, натереть солью, перцем и обжарить на сковороде, а потом поставить в духовку и печь до образования румяной корочки. Затем добавить горячую воду и тушить до готовности. В конце тушения добавить муку и сметану.

Готовую утку подать с овощами.

Сладкая утка

Время приготовления: 35 мин

Количество порций: 2 — 4

Ингредиенты: *1 утка, 1 стакан желе или варенья.*

Приготовление

Дикую утку подготовить и обжарить как любую крупную домашнюю птицу. Хорошо упитанная утка должна жариться в собственном жире 30–35 мин.

Подавать с соком, оставшимся от жарки.

Отдельно подать черносмородиновое желе или брусничное варенье с яблоками.

Утка в пикантном соусе

Время приготовления: 2 ч 20 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *1 утка, 8 оливок без косточек, 2 головки репчатого лука, 1 ч. ложка каперсов, 1 ч. ложка сахара, 1 ч. ложка томатной пасты, 1 стакан красного вина, соль, перец по вкусу.*

Приготовление

Утку нарезать и подрумянить в масле, после выложить из сковороды и в том же масле обжарить лук. Добавить томатную пасту и немного вина. Положить в соус утку и тушить до готовности, по необходимости подливая оставшееся вино. За 10 мин до готовности добавить оливки, сахар и каперсы.

Подавать с вареным картофелем.

Утка с грибным соусом

Время приготовления: 3 ч

Количество порций: 2

Ингредиенты: *1 утка, 250 г грибов, 0,5 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка муки, 1 ст. сливок, растительное масло, соль, перец по вкусу.*

Приготовление

Обработанную тушку утки промойте, замочите в холодной воде на 2 ч. Затем тушку посолите, поперчите и потушите в масле.

Приготовление соуса: нарезать свежие грибы, посолить, поперчить и потушить в растительном масле до готовности. Когда грибы будут готовы, добавить в соус муку, влить немного воды, сливок и добавить сахар. Все прокипятить несколько минут и залить куски утки.

Утка жареная

Время приготовления: 1 ч 10 мин

Количество порций: 6 порций

Ингредиенты: *1 утка, 2 кислых яблока, 2 головки репчатого лука, 1 ч. ложка соли, щепотка белого перца, 3 ст. ложки масла, 100 г сала тонкими ломтиками, 4 ягоды можжевельника, 1/4 л горячего бульона из дичи, 1/2 стакана сухого красного вина, 1 ч. ложка крахмала, 2 ст. ложки сливок.*

Приготовление

Разрезать яблоки на 8 частей, удалить сердцевину, затем

разрезать каждый ломтик пополам. Разрезать луковицы на 8 частей. Разогреть духовку до 220 °С. Натереть утку изнутри солью и перцем. Разогреть масло в сковороде и обжарить утку, обложив ее ломтиками сала. Добавить яблоки, лук и можжевеловые ягоды, залить 1/2 стакана бульона и поставить в самый низ духовки на 1 ч.

Периодически поливать утку вытопившимся жиром и горячим бульоном. Оставить готовую утку в выключенной духовке.

Приготовить соус, немного разбавив вытопившийся жир водой, смешать его с вином, добавить крахмал и сливки.

Утка с луком и помидорами

Время приготовления: 1 ч

Количество порций: 3 — 4

Ингредиенты: *1 утка, 3 л воды, 100 г сливочного масла, 2–3 зубчика чеснока, 500 г свежих помидор, на кончике ножа красный молотый перец и корица, зелень (укроп, кинза, петрушка), соль по вкусу.*

Приготовление

Бульон и вареное мясо жирных уток часто имеют специфический рыбный привкус. Чтобы устранить его, можно рекомендовать следующий способ приготовления.

Мелко порубить несколько луковиц и пережарить на сливочном масле до розового цвета. Вареную утку вынуть из кастрюли и разрезать на куски. В кипящий бульон положить пережаренный лук, добавить туда нарубленную зелень и дать прокипеть 10 мин.

Затем опустить в кипящий бульон спелые помидоры и варить еще около 5 мин. Вынуть лук и помидоры из бульона. С помидоров снять кожицу и размять с измельченным чесноком. Куски утки смешать с луком, размятыми помидорами, добавить сливочное масло, красный молотый перец, муку и тушить на слабом огне 5 — 10 мин. Посыпать зеленью.

Утка с лимоном

Количество порций: 3 — 4

Ингредиенты: *1,5 кг утки, 40 г сливочного масла, 1 стакан бульона, сок 1 лимона, соль и перец по вкусу.*

Приготовление

В глубокой сковороде или гусятнице растопить сливочное масло и обжарить утку, поворачивая на обе стороны. Залить бульон, посолить, поперчить, плотно накрыть и поставить в духовку на маленький огонь на 2 ч. После готовности соус процедить, добавив сок лимона.

Утка с эстрагоном

Время приготовления: 2 ч 10 мин

Количество порций: 3 — 4

Ингредиенты: *1 утка, 40 г масла, 1 стакан бульона, 25 г картофельной муки, 1–2 веточки эстрагона, соль, перец по вкусу.*

Приготовление

В утятнице или глубокой сковороде растопить масло и обжарить утку со всех сторон. Влить бульон, положить эстрагон, плотно накрыть и поставить в нежаркую духовку на 2 ч. Затем соус процедить, смешать с картофельной мукой, добавить мелко нарезанный эстрагон.

По желанию вместо эстрагона в соус можно добавить кинзу и петрушку.

Утка с яблоками

Время приготовления: 2 ч 10 мин

Количество порций: 3 — 4

Ингредиенты: *1 утка, 1 кг яблок, 2 ст. ложки масла, соль по вкусу.*

Приготовление

Подготовленную утку нафаршировать яблоками, очищенными от сердцевины и нарезанными дольками. Отверстие в брюшине зашить ниткой. Натереть солью. В таком виде утку положить спинкой на сковороду (в гусятницу), добавить 1/2

стакана воды и поставить и духовку на 1,5–2 ч. Во время запекания утку необходимо несколько раз поливать вытопившимся жиром и соком.

Перед подачей на стол из утки удалить нитки, вынуть яблоки, положить их на блюдо, утку разрезать на куски и уложить на яблоки.

На гарнир подать печеные яблоки, пареную айву, тушеные сливы и капусту, гречневую кашу (рассыпчатую) или картофель.

Утка тушеная

Время приготовления: 1 ч 10 мин

Количество порций: 3 — 4

Ингредиенты: *1 утка, 4 ст. ложки жира, 100 г кореньев (петрушка, сельдерей), 1 ст. ложка муки, 3 ст. ложки сметаны, 1 лавровый лист, специи, соль по вкусу*

Приготовление

Подготовленную утку натереть солью, перцем и обжарить на сковороде, потом запечь в духовке до образования румяной корочки. После этого залить горячей водой, добавить ароматические коренья, лавровый лист и тушить до готовности. Утку разделить на порции, уложить на блюдо, залить соусом, приготовленным из жидкости, в которой тушилась птица, добавив муку и сметану.

Подать с отварным картофелем, салатом из свежих овощей и фруктов.

Утка, тушенная с картофель

Время приготовления: 1 ч 30 мин

Количество порций: 3

Ингредиенты: *2–3 утки, 500–800 г картофеля, 100 г топленого масла, перец и соль по вкусу.*

Приготовление

На приготовление такого блюда берут мелких уток. В гусятницу положить утиное мясо и картофель. Сверху положить

топленое сливочное масло, посолить, поперчить.

Тушить в духовке или русской печи до готовности, то есть до должной мягкости мяса, когда кости свободно отделяются.

Утка с грибами и коньяком

Время приготовления: 2 ч 10 мин

Количество порций: 4

Ингредиенты: *1 утка (1,5 кг), 125 мл куриного бульона, 125 мл сухого белого вина, 200 г белых грибов, 100 г шпика с мясными прослойками, 1 головка репчатого лука, 2 ч. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка сухого эстрагона, 4 ст. ложки коньяка, 4 ст. ложки панировочных сухарей, 4 ст. ложки растительного масла, 2 яблока, 1 ч. ложка соли, 1/2 ч. ложки белого перца.*

Приготовление

Грибы очистить, вымыть и нарезать тонкими пластинками. Половину шпика нарезать тонкими ломтиками, остальной шпик мелкими кубиками. Луковицу очистить и мелко порубить. Сливочное масло растопить. Пожарить в нем куски шпика, лук (до прозрачности), добавить грибы, приправить эстрагоном, коньяком, солью и перцем. Смешать обжаренную начинку с панировочными сухарями.

Разогреть духовку до 200 °С. Утку вымыть, обсушить, нафаршировать, зашить и придать ей форму. Разогреть масло в глубокой сковороде. Сильно обжарить в нем утку и готовить на нижнем уровне духовки 1,5 ч.

Яблоки очистить, разрезать на 8 частей, удалить сердцевину и с куриным бульоном через 30 мин добавить к утке. Через 1 ч влить белое вино и полить утку выделяющимся соком. Готовую утку держать теплой в выключенной духовке до подачи на стол.

Утка с миндалем

Время приготовления: 1 ч 15 мин

Количество порций: 4 — 5

Ингредиенты: *1 утка (1,8 кг), 1 зубчик чеснока, 500 мл воды,*

250 мл сухого шерри, 1 головка репчатого лука, 125 мл масла, 150 г очищенного миндаля, 1 ст. ложка крахмала, по 1 щепотке свежемолотого белого перца и сахара, 4 ст. ложки соевого соуса, 1/2 ч. ложки соли.

Приготовление

Утку и потроха вымыть и просушить. Чеснок очистить и разрезать на 4 части. Отделить от утки шейку и крылышки и варить их в подсоленной воде с шерри, чесноком и потрохами.

Утку разрезать на 4 части, положить в кипящий бульон и варить на слабом огне 1 ч. Бульон процедить, жир снять и дать бульону выкипеть на сильном огне до половины. Мясо утки отделить от костей. Лук очистить и нарезать кольцами. Масло разогреть в глубокой сковороде, обжарить миндаль и лук до золотисто-коричневого цвета и снять со сковороды. Куски утки обжарить в масле кожей вниз до коричневого цвета и держать теплыми на сковороде.

Холодной водой развести крахмал, добавить в бульон, приправить перцем, сахаром и соевым соусом по вкусу и полить подливой утку с луком и миндалем.

Капустная утка

Время приготовления: 2 ч

Количество порций: 3 — 4

Ингредиенты: *1 утка, 1 кочан капусты, 1 ст. ложка сухарей, соус к дичи, перец и соль по вкусу.*

Приготовление

Утку отварить в чуть подсоленной воде. В соленой воде отварить кочан капусты до мягкости. Затем откинуть его на дуршлаг и разрезать на мелкие части. Сваренную утку разделить на куски, уложить в сотейник с капустой. Посыпать сухариками, залить соусом, поставить в духовку и запечь.

К готовой утке можно подать жареный картофель или горошек.

Грудка с цикорием

Время приготовления: 2 ч 10 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *2 утиные грудки с кожицей (по 300 г), 2 ст. ложки топленого масла, по 1/2 ч. ложки соли и свежемолотого белого перца, 3 листа цикория, 2 помидора, 200 г цуккини, 1 головка репчатого лука, 1/2 ч. ложки соли, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 ст. ложка кленового сиропа, 2 ст. ложки масла из грецких орехов, 1 ст. ложка колечек лука-резанца.*

Приготовление

Утиные грудки вымыть, обсушить и жарить 20 мин в топленом масле, приправить солью и перцем и остудить. Листья цикория очистить, вымыть чуть теплой водой, обсушить, несколько листьев отложить, остальные нарезать кольцами. Помидоры надрезать крестообразно с нижней стороны, опустить на короткое время в кипяток, снять кожицу и нарезать мякоть мелкими кубиками.

Цуккини очистить и нарезать кубиками. Лук очистить и мелко порубить. Все составляющие салата приправить солью, лимонным соком, кленовым сиропом и маслом. Салат посыпать луком-резанцем.

Утиные грудки нарезать тонкими ломтиками, разложить на листьях и подавать с салатом.

Утка с ветчиной

Время приготовления: 2 ч 10 мин

Количество порций: 3 — 4

Ингредиенты: *1 утка, 50 г ветчины, 100 г свиного сала, 1 головка репчатого лука, 1 корень сельдерея, 1 стакан белого вина, 1 стакан бульона, 1 сладкий перец, 1 ч. ложка сахара, 1/2 лаврового листа, перец и соль по вкусу.*

Приготовление

Дикую утку ощипать, выпотрошить, вымыть, посолить, положить на противень со свиным салом и зарумянить в духовке со всех сторон. После этого утку снять с противня, а в оставшийся в нем жир добавить нарезанную кружками головку репчатого лука, нашинкованные квадратиками ветчину и сельдерей.

Все это жарить в сале, а затем долить бульон и сухое белое

вино.

Соус посолить, добавить в него сладкий красный перец, сахар и лавровый лист. Полуготовую утку разрезать на куски, сложить в утятницу или другую глубокую посуду, залить соусом и тушить до готовности.

Когда утка будет готова, выложить ее на блюдо, полить соусом и подавать.

Утка с абрикосами

Время приготовления: 60 мин

Количество порций: 4

Ингредиенты: *2 утиные грудки (по 250 г), 4 луковицы-шалот, 500 г абрикосов, 20 г сливочного масла, 1/2 ст. ложки кориандра, 1/2 ч. ложки маринованного зеленого перца горошком, 20 мл сухого яблочного вина, 2 ч. ложки крахмала, белый перец, соль по вкусу.*

Приготовление

Мясо промыть водой, промокнуть салфеткой, посыпать специями. Обжаривать в течение 15 мин шкуркой вниз. Лук очистить и нарезать кружочками. Абрикосы помыть, разрезать пополам, удалить косточки. Сок, полученный при жарке, слить из сковороды, филе перевернуть и жарить еще 10 мин, добавив сливочное масло, лук-шалот, кориандр, зеленый перец. Продолжать жарить все вместе. Влить вино, положить абрикосы и тушить еще 5 мин. Слитый из сковороды сок заварить с крахмалом, посолить, поперчить.

Утиные грудки нарезать небольшими ломтиками и вместе с половинками фруктов и соусом разложить по тарелкам.

Маринованная утка

Маринование: 24 ч

Время приготовления: 2 ч 15 мин

Количество порций: 6 — 8

Ингредиенты: *2 жирных утки по 2 кг каждая, 100 г морской соли, 1 ч. ложка свежемолотого белого перца, 1 ч. ложка сухого*

тимьяна, 100 г свиного сала, соль по вкусу.

Приготовление

Каждую утку выпотрошить, разделать, разрезать на 8 частей, вымыть, просушить, срезать весь жир и отложить его. Соль смешать с перцем и тимьяном. Натереть этой смесью куски уток, положить в большую фаянсовую посуду, посыпать оставшейся пряной смесью и поставить в холодное место под закрытой крышкой на 24 ч.

Срезанный жир растопить вместе со свиным салом. Куски птицы положить в жидкий жир и тушить 1–2 ч под крышкой. Через 1 ч проверить блюдо на готовность: проткнуть толстой иглой бедренную часть. Если утка готова, то мясной сок прозрачный и светлый.

Готовые куски освободить от костей, поместить мясо слоями в фаянсовый горшок и полить небольшим количеством охлажденного жира. Жир должен покрывать мясо приблизительно на 2 см. Горшок закрыть алюминиевой фольгой, крышкой или тарелкой и с гнетом поставить в холодный погреб или в холодильник на 24 ч. Если используется лишь часть мяса, следует заново растопить жир и полить им оставшееся мясо.

Утка может храниться около 10 недель. Перед едой обжаривать куски утки на сковороде в духовке при 200 °С до появления хрустящей коричневой корочки.

С этим блюдом хорошо подать краснокочанную капусту с каштанами и картофельными крокетами.

Апельсиновая утка

Время приготовления: 1 ч 45 мин

Количество порций: 6

Ингредиенты: *1 утка (около 1,6 кг), 375 мл горячего куриного бульона, 1 небольшая морковь, 1 головка репчатого лука, 1 корень петрушки, 3 апельсина, 1 лимон, 50 г свежемолотого белого перца, 2 ст. ложки растительного масла, 70 г сахара, 4 ст. ложки белого винного уксуса, 4 ст. ложки апельсинового ликера, 2 ст. ложки крахмала, 2 ст. ложки апельсинового повидла, 1 ч. ложка соли.*

Приготовление

Утку тщательно промыть изнутри и снаружи холодной водой и хорошо обсушить. Вымыть морковь и корень петрушки под

струей чуть теплой воды, обсушить и нарезать мелкими кубиками. Лук очистить и тоже нарезать мелкими кубиками. Тщательно очистить один апельсин и разрезать на дольки острым ножом. С одного апельсина и лимона срезать цедру и нарезать тонкими ломтиками.

Разогреть духовку до 200 °С. Из 2 апельсинов и лимона выжать сок и перемешать. Натереть утку изнутри солью и перцем и придать ей форму. Разогреть масло в глубокой сковороде в духовке. Положить утку грудкой в горячий жир и печь 15 мин.

Морковь, лук и петрушку выложить вокруг утки. Утку запекать еще 15 мин, затем положить на спинку, полить горячим куриным бульоном и готовить на нижнем уровне духовки 25 мин. Сахар расплавить в кастрюле на слабом огне до золотисто-желтого цвета. Добавить цедру, мякоть апельсина, влить апельсиновый сок и варить на слабом огне 30 мин.

Готовую утку положить на предварительно нагретое блюдо и оставить на 10 мин в выключенной духовке.

Выделившийся при жарении сок после удаления жира смешать с винным уксусом и апельсиновым соком и варить на слабом огне 1 мин. Снять соус с огня и смешать с ликером. Крахмал развести с 2 ст. ложками холодной воды, смешать с соусом, один раз вскипятить и смешать с повидлом. Соус приправить солью и перцем по вкусу.

Обложить утку мякотью апельсинов и отдельно подать соус.

Утка с лапшой

Время приготовления: 60 мин

Количество порций: 6 — 8

Ингредиенты: *1 утка, 200 г лапши домашней, 5–6 шт. грибов сушеных, 50 г масла сливочного, 2 яйца, 1 ст. ложка муки, 1 стакан сметаны, 1 морковь, 1 корень петрушки, соль, перец молотый по вкусу.*

Приготовление

Сварить в соленой воде лапшу и откинуть ее на дуршлаг. Грибы залить водой (2 стакана) и отварить (отвар не выливать). Вареные грибы мелко нарубить, отложить для соуса 2 ст. ложки, а остальные смешать с лапшой, яйцами, сливочным маслом, солью, перцем. Подготовленную утку нафаршировать лапшой с грибами и зашить.

Уложить утку в кастрюлю, влить грибной отвар, добавить измельченные коренья петрушки и моркови и тушить до готовности утки.

Приготовить соус: в сковороду с мучной пассеровкой влить грибной отвар, оставшийся от тушения утки, размешать его, добавить 2–3 ст. ложки нашинкованных грибов, сметану, довести до кипения.

Готовую утку освободить от ниток и фарша, уложить на блюдо, вокруг разместить фарш и все полить соусом.

Жареная утка с инжиром

Время приготовления: 1 ч 40 мин

Количество порций: 4

Ингредиенты: *2 кг утки, 80 — 100 г сливочного масла, 16 ягод свежего инжира, 2 стакана сухого белого вина, 2 головки репчатого лука, 2 моркови, 1 зубчик чеснока 1/4 ч. ложки сушеного чабера или щепотка майорана, 2 ч. ложки соли, 1/2 ч. ложки свежемолотого черного перца, 500 г телячьих костей, цедра апельсина.*

Приготовление

Ягоды инжира залить белым сухим вином за день до приготовления утки.

Утку натереть солью и перцем, положить внутрь кусочек сливочного масла и натертую на терке цедру апельсина. В жаровню положить 50–60 г сливочного масла, в утку и сверху утки еще 25–30 г сливочного масла. Поставить жаровню без крышки в предварительно нагретую до 220 °С духовку на 15 мин, чтобы утка подрумянилась. Слить масло, перевернуть утку, подрумянить с другой стороны и влить в жаровню вино, в котором находились ягоды инжира. Добавить 1 стакан процеженного бульона (бульон приготовить из телячьих костей, потрохов утки; добавить лук, морковь, чеснок и чабер или майоран). Через 5 мин после этого закрыть жаровню крышкой, убавить огонь и держать утку в духовке еще в течение 1 ч или до тех пор, пока утка не станет мягкой.

Вынуть утку, прибавить огонь и поставить жаровню с оставшимся там соком обратно в духовку на 15 мин, доведя сок до сильного кипения, чтобы количество его уменьшилось. Затем положить в сок инжир на 5 — 10 мин в зависимости от степени

зрелости ягод. Вынуть инжир и разложить его вокруг утки.

Соус остудить, снять с него жир, затем снова подогреть и полить им утку и инжир.

Подать блюдо с зеленым салатом.

Луковая утка

Время приготовления: 60 мин

Количество порций: 6 — 8

Ингредиенты: *2 кг утки, 150 г свиного жира, 100 мл столового белого вина, 1,5 кг репчатого лука (мелкого), 25 г муки, 10 г сахара, перец, соль по вкусу.*

Приготовление

Обработанное мясо посыпать солью, перцем и обжарить до образования румяной корочки. Затем залить горячей водой, вином и тушить, периодически переворачивая. Во время тушения ввести очищенные головки лука, а затем смесь пассерованной муки с сахаром, разведенную водой. Готовое мясо поместить на блюдо.

Гарнировать головками лука и залить соусом.

Утка с рисом

Время приготовления: 1 ч 20 мин

Количество порций: 6 — 8

Ингредиенты: *1,5–2 кг утки, 35 г растительного масла, 120 г кореньев, 40 г репчатого лука, 50 г сала (шпик), 60 г томатной пасты, 50 г грибов сушеных, 200 г риса, 80 г масла сливочного, 50 г сыра, соль по вкусу.*

Приготовление

В кастрюлю с растительным маслом положить нарезанные овощи и сало, сверху положить утку. Посолив, тушить на среднем огне. Когда мясо зарумянится, добавить томатную пасту и предварительно замоченные грибы. Тушить до готовности.

Отдельно обжарить на сливочном масле рис, залить его горячей водой и тушить на слабом огне; незадолго до конца

тушения всыпать тертый сыр.

Готовую утку поместить на блюдо, вокруг нее положить рис. Полить соусом, в котором она тушилась.

Утка с репой

Время приготовления: 60 мин

Количество порций: 6 порций

Ингредиенты: *1 утка, 50 г сливочного масла, 8 шт. репы, 1 стакан лука-саженца, сельдерей, специи, соль по вкусу.*

Приготовление

Утку зажарить в духовке. Разрубить тушку на куски и уложить в горшочек (кастрюлю). Головки лука-саженца и нарезанную дольками репу обжарить на сливочном масле и положить в горшочек с уткой. Залить соком, полученным после жарения утки, добавить мелко нарубленную зелень сельдерея, специи, закрыть горшочек крышкой и поставить в разогретую духовку.

Подать на стол в горшочке, удалив букет специй, либо на блюде, полив маслом.

Утка с каперсами

Время приготовления: 1 ч 25 мин

Количество порций: 6

Ингредиенты: *2–3 утки, 100 г шпика, соль по вкусу. Для соуса: 300 г шампиньонов, 1/2 баночки корнишонов или каперсов, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки.*

Приготовление

Утку очистить, посолить, нашпиговать 100 г шпика, изжарить на вертеле, поливая маслом. Разрезать на 4 части, сложить на блюдо, полить соусом.

Для соуса: нарезать шампиньоны, добавить каперсы, муку все перемешать и потушить на масле.

Готовое блюдо посыпать петрушкой и сухарями.

Манговый рай

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 3 — 4

Ингредиенты: *1 утиная грудка, 1/2 стакана бульона, 2 ст. ложки ликера, 1 манго, 5–6 клубней картофеля, 2 сырых желтка, 30 г сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 5 горошин черного перца, молотый перец и соль по вкусу.*

Приготовление

Манго очистить и разрезать пополам. Одну половину нарезать кубиками, другую — на тонкие полоски.

Отварить картофель, растолочь вместе с яичными желтками, добавив соль и перец. Выложить картофельное пюре в форме розеток на промасленный противень, поставить в духовку, нагретую до 200 °С, и запекать 10 мин.

Утиную грудку посолить и поперчить, обжарить в масле.

Очистить и порубить луковицу, потушить в масле до прозрачного состояния. Лук залить бульоном и ликером, немного уварить. Затем добавить кубики манго, горошинки перца, полоски манго и быстро нагреть.

Утиную грудку нарезать на ломтики, уложить на блюдо веером, полить соусом с полосками манго и украсить картофельными розетками.

Утка с базиликом

Время приготовления: 4 ч 20 мин

Количество порций: 6 — 8

Ингредиенты: *2 кг утки, 100 г сала (шпика), нарезанного тонкими ломтиками размером 3х2 см, 2 небольшие головки репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 3 веточки петрушки, 1 лавровый лист, 1 веточка чабера или укропа, 2–3 веточки базилика, 2 ч. ложки соли, 1/2 ч. ложки свежемолотого черного перца, щепотка мускатного ореха, 2 стакана сухого белого вина, 2 стакана воды, 3 ст. ложки коньяка.*

Приготовление

Петрушку, лук, чеснок, лавровый лист, чабер, базилик мелко нарезать и смешать с солью, мускатным орехом и перцем. Завернуть эту смесь в ломтики свиного сала. Сделать надрезы по всей утке, нашпиговать ее трубочками из свиного сала с пряной смесью. Связать ножки и крылышки утки ленточкой из марли, положить утку в жаровню или кастрюлю и залить белым вином, водой и коньяком.

Закрыть жаровню или кастрюлю крышкой и поставить на слабый огонь на 3–4 ч. Сок должен свариться настолько, чтобы в холодном виде он застывал в желе. Когда утка будет готова, выложить ее на блюдо, сок охладить, снять с него жир, снова подогреть и полить им утку. Оставить утку на блюде, пока не застынет.

Утку подать к столу целиком, поскольку она будет очень мягкой и ее легко можно разрезать.

Если утка будет подаваться с печеным картофелем, то вместо сливочного масла к картофелю можно подать майонез, предварительно смешав его с растолченным в ступке чесноком.

Утка с маслинами

Время приготовления: 1 ч 50 мин

Количество порций: 4

Ингредиенты: *2,5 кг утки, 2 ч. ложки соли, 1 ч. ложка красного молотого перца, 1/2 ч. ложки свежемолотого черного перца, 1 стакан сухого белого вина, 1 лавровый лист, 1/2 ч. ложки чабера, 1 ст. ложка пшеничной муки, 3/4 стакана куриного бульона, 1,5 стакана нарезанных маслин.*

Приготовление

Утку вымыть и вырезать из нее как можно больше внутреннего жира. Натереть ее солью, черным и красным перцем. Положить на решетку и поместить в предварительно нагретую до 220 °С духовку на 45 мин, подставив под решетку противень. Периодически переворачивать, чтобы обжарились все стороны. Слить из противня вытопившийся жир, положить в противень утку, влить вино, положить лавровый лист и чабер. Убавить температуру в духовке до 180 °Си держать утку в духовке еще 1 ч или до тех пор, пока мясо не станет мягким. Часто поливать утку соком, чтобы не подгорела.

Выложить утку на подогретое блюдо.

Поставить противень на слабый огонь и положить в сок, оставшийся на противне, муку. Затем влить тоненькой струйкой куриный бульон, непрерывно размешивая до тех пор, пока не закипит. Положить маслины и держать на слабом огне еще 5 мин. Посолить по вкусу.

Разрезать утку и полить соусом.

Жареная утка с чабером

Время приготовления: 1 ч 50 мин

Количество порций: 4 — 6

Ингредиенты: *1,8 кг утки, 2–3 ст. ложки сливочного или оливкового (кукурузного) масла, 100–125 г сала(шпик), 20 небольших головок репчатого лука, 1 ст. ложка пшеничной муки, 2 стакана овощного отвара, 1,5 ч. ложки соли, 1/4 ч. ложки свежемолотого черного перца, 2 ст. ложки мелко нарезанного лука-порея, 1 ст. ложка зелени сельдерея, 1 веточка чабера или укропа, 1 ч. ложка красного молотого перца, 1 ст. ложка сахара, 200 г белого пшеничного хлеба, 250 г яблочного или черносмородинового конфитюра.*

Приготовление

В жаровне в сливочном или оливковом (кукурузном) масле обжарить нарезанное ломтиками свиное сало и 20 небольших луковиц целиком.

Связать ножки и крылышки утки ленточкой из марли, положить утку в жаровню и подрумянить со всех сторон. Посыпать мукой, и когда мука станет светло-коричневой, добавить 2 стакана овощного бульона, соль, черный перец, лук-порей, сельдерей, чабер или укроп, красный молотый перец, сахар. Закрыть жаровню крышкой и держать на слабом огне в течение 1,5 ч или до тех пор, пока утка не станет мягкой.

Достать утку из жаровни, но не давать ей остыть. Сок остудить. Снять как можно больше жира, поставить сок на сильный огонь, выварить его на 1/3 и протереть оставшийся сок через сито.

Тем временем куски белого хлеба обжарить в сливочном масле или свином жире и намазать яблочным конфитюром или конфитюром из черной смородины. Сверху положить утку и полить соком.

Отдельно подать к столу яблочный или черносмородиновый

конфитюр.

Утка с черносливом

Маринование: 2 ч

Время приготовления: 1 ч

Количество порций: 6 — 8

Ингредиенты: *1,8 кг утки, 500 г кислых яблок, 500 г чернослива без косточек, 1/2 стакана растительного масла, 1 стакан красного вина, 100 мл белого сухого вина, соль по вкусу.*

Приготовление

Кислые яблоки разрезать на 8 частей, удалить сердцевину, очистить и под закрытой крышкой мариновать в сухом красном вине пока дольки яблок не станут розовыми.

Чернослив вымочить в небольшом количестве сухого белого вина, обжарить на противне в духовке при температуре 220 °С в течении 10 мин. Затем слегка охлажденный чернослив смешать с яблоками.

Растительное масло смешать со щепоткой перца и смазать этой смесью птицу изнутри и снаружи, изнутри натереть также солью. Начинку из яблок и чернослива положить в брюшко. Птицу зашить. Во время жаренья повторно смазать ее, сначала маслом со специями, а затем сбрызнуть красным вином.

Когда утка будет готова удалить нитки, выложить на блюдо и подать к столу.

Утка из Англии

Время приготовления: 1 ч 40 мин

Количество порций: 6 — 8

Ингредиенты: *2 кг утки, 300 г бекона, 100 г масла, 3 головки репчатого лука, 2 ст. ложки хлебных крошек или сухарей, зелень петрушки, перец и соль по вкусу.*

Приготовление

Молодых уток выпотрошить, промыть, обсушить, посолить и

поперчить. Мелко нарезанный лук спассеровать на масле вместе с беконом, предварительно ошпаренным кипятком и нарезанным соломкой. Затем добавить хлебные крошки, размешать и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Приготовленным фаршем начинить тушки уток и зашить их. Фаршированных уток смазать маслом и запекать, время от времени поливая маслом.

Подать с овощным салатом.

Утка с крупой

Время приготовления: 1 ч 40 мин

Количество порций: 6 — 8

Ингредиенты: *2 кг утки, 50 г шпика (свиного сала), 4 головки репчатого лука, 4 моркови, 6 клубней картофеля, 2/3 стакана крупы (пшено, гречиха, перловка, рис), коренья, зелень, 5–6 зубчиков чеснока, специи, соль по вкусу.*

Приготовление

Птицу вымыть, обдать кипятком, ощипать, опалить, вымыть. Затем отделить голову и лапы, выпотрошить. Внутренности выбросить.

В казан или кастрюлю налить 2/3 воды, положить 2 очищенные целые луковицы, 2 морковки, 2 лавровых листа, чеснок, 10–15 горошин черного перца. Варить до готовности уток. Уток выложить в отдельную посуду и разделить на порции. Все остальное, кроме навара, выбросить.

В казан с наваром положить нарезанный кубиками картофель, морковь, засыпать мытое пшено или перловку (рис или гречку за 20 мин до готовности). Очистить 2 головки репчатого лука и сделать поджарку на свином сале. По готовности картофеля залить поджарку и густо засыпать мелко нарезанной зеленью (укроп, петрушка, кинза).

Мясо птицы разложить по мискам и залить горячим ароматным наваром.

Великолепие блюда подчеркивают свежий огурчик и ломоть свежего черного хлеба.

Утка со сливой

Время приготовления: 1 ч 15 мин

Количество порций: 5 — 6

Ингредиенты: *3 кг утки, 1 кг сливы, 2 ст. ложки сахара, перец, соль по вкусу.*

Приготовление

Уток разделать порционными кусками, уложить на противень, посолить, поперчить, поместить в духовку, нагретую до 200 °С, и запекать до тех пор, пока мясо не подрумянится. Затем переложить сливой, посыпать ее сахаром и снова поместить в духовку еще на 10 мин.

Утка в пиве

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 6

Ингредиенты: *2 кг утки, 1 бутылка светлого пива, 3–4 зубчика чеснока, перец, соль по вкусу.*

Приготовление

Мясо утки промыть и разделать на небольшие куски, положить в жаровню, залить 1 стаканом пива. Закрыть крышкой и тушить на большом огне 20 мин. Затем долить остатки пива, положить чеснок, поперчить и посолить. Тушить еще 20 мин.

Рулетики из утки с омлетом

Время приготовления: 60 мин

Количество порций: 3 — 4

Ингредиенты: *500 г утиного мяса, 2 яйца, 2 ст. ложки муки, 50 г растительного масла, соль и перец по вкусу. Для омлета: 6 яиц, 2 головки репчатого лука, 4 зубчика чеснока, 1/2 стакана молока, соль по вкусу.*

Приготовление

Утиное мясо нарезать кусочками, пропустить через

мясорубку, добавить яйца, посолить, поперчить, хорошо вымешать. Сделать небольшие рулетики, обвалять в муке и обжарить с двух сторон.

В керамическую посуду или сковородку положить рулетики, залить омлетной массой и запечь в духовке.

Омлетная масса: яйца взбить с молоком, добавить мелко нарезанный лук, чеснок и соль.

БЛЮДА ИЗ КУРОПАТКИ

Мясо куропатки нежное, на вкус напоминает мясо домашней курицы.

Мясо куропатки применяют от водянки и от закупорок в селезенке и печени.

Фруктовая куропатка

Время приготовления: 60 мин

Количество порций: 8

Ингредиенты: *4 куропатки, 1 ст. ложка соли, 1/2 ч. ложки свежемолотого черного перца, 4 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки коньяка, 1,5 ст. ложки пшеничной муки, 1/2 стакана апельсинового сока, 1/2 стакана сухого белого вина, 2 ст. ложки черносмородинового варенья или джема, 1/2 стакана винограда без зернышек, 3 апельсина, очищенных и разделенных на дольки, 1/2 стакана вишни.*

Приготовление

Куропаток ощипать, выпотрошить, вымыть, вытереть насухо, натереть солью и перцем; связать крылышки и ножки ленточкой из марли. Растопить сливочное масло в чугунной жаровне и обжарить в нем куропаток.

Подогреть коньяк, облить куропаток и зажечь. Когда коньяк прогорит, соединить соус с мукой, смешанной с апельсиновым соком, вином, черносмородиновым вареньем и размешать. Довести до кипения.

Обложить куропаток виноградом, дольками апельсина и вишней, закрыть жаровню крышкой и поставить в предварительно хорошо нагретую (до 210 ˚С) духовку на 30 мин или держать там до тех пор, пока куропатки не станут мягкими. Часто поливать куропаток соком, чтобы не пригорали. Посолить по вкусу и подавать к столу.

Тушеная куропатка

Время приготовления: 60 мин

Количество порций: 4

Ингредиенты: *2 разрезанные на 4 части (со снятой кожей) куропатки, 60 г масла или маргарина, 30 г муки, 1 пучок приправ (лавровый лист, тимьян, петрушка), 570 мл куриного бульона, 12–16 маленьких головок репчатого лука, 340 г грибов (мелкие целиком, крупные нарезать), сок и тертая цедра 1/2 лимона, 2 яичных желтка, 3 ст. ложки молока, 6 ст. ложек жирных сливок, 2 ст. ложки нарезанной петрушки и тимьяна, соль и перец.*

Приготовление

Растопить в большом сотейнике или в сковороде 3 ст. ложки масла. Куропаток уложить слоем и обжаривать на медленном огне в течение 5 мин или до тех пор, пока мясо не перестанет быть бледно-розовым. Куропатки не должны сильно поджариваться. Когда птица обжарится, вынуть ее из сковороды и отложить на время в сторону. В оставшемся на сковороде масле на медленном огне прожарить муку, постоянно помешивая, пока она не приобретет бледно-желтый оттенок.

Затем снять сковороду с огня и постепенно влить в муку бульон. Хорошенько перемешать, добавить лимонный сок и тертую цедру, снова поставить сковороду на огонь, довести до кипения, постоянно взбивая соус. Затем уменьшить огонь и дать соусу покипеть в течение 1 мин. Куропаток положить в кастрюлю, вылить туда полученный соус и добавить пучок приправ. Соус должен почти полностью покрыть птицу. Если жидкости в кастрюле не хватает, добавить немного бульона или воды. Довести до кипения, накрыть крышкой и уменьшить огонь. Готовить 30 мин.

Тем временем растопить оставшееся масло в небольшой сковороде и слегка обжарить в нем лук под закрытой крышкой, он не должен пережариться и стать коричневого цвета. Вынуть лук шумовкой и переложить его в кастрюлю с птицей. В оставшемся масле обжарить грибы (2 мин). Добавить грибы в кастрюлю с птицей за 10 мин до окончания варки. Проткнуть птицу ножом, чтобы проверить, не течет ли кровь. Если кровь не течет, значит, птица готова.

Вынуть из кастрюли пучок приправ, переложить птицу вместе с овощами на сервировочное блюдо. Снять с поверхности соуса жир и кипятить до тех пор, пока его количество не уменьшится наполовину. Яичные желтки смешать со сливками и, осторожно взбивая, влить в эту смесь несколько ложек горячего соуса. Вылить полученную смесь в кастрюлю с оставшимся соусом и еще

немного поварить (2–3 мин). При этом соус нужно постоянно помешивать, не давая ему кипеть. Если соус слишком густой, добавить молока.

Смешать приправы с соусом, добавить петрушку и ложкой выложить соус поверх куропаток.

Белая куропатка в сметане

Время приготовления: 1 ч 20 мин

Количество порций: 4

Ингредиенты: *1 белая куропатка, 1–2 головки репчатого лука, 1–2 моркови, 1 стакан сметаны, 1 ч. ложка муки, соль и специи по вкусу.*

Приготовление

Тушку разрезать на половинки или 4 куска. 1–2 мин обжарить мясо в разогретом сливочном масле, затем вынуть мясо и обжарить в том же масле мелко нарезанный лук и морковь (5–6 мин). Снова положить в жаровню куски мяса и залить сметаной.

Для густоты в сметану добавить немного спассерованной муки. Из специй можно положить толченый тмин. Тушить на слабом огне около 1 ч.

Куропатка под шубкой из чечевицы

Количество порций: 12

Ингредиенты: *6 куропаток, 100 г сливочного масла, 1 стакан мелко нарезанного репчатого лука, 2 стакана нарезанной тонкими кружочками моркови, 1 стакан сухого белого вина, 1 ст. ложка соли, 1/2 ч. ложки свежемолотого черного перца, 1 стакан бульона, сваренного на потрохах куропаток, 400 г чечевицы, 2 зубчика чеснока.*

Приготовление

Куропаток ощипать, выпотрошить, вымыть и вытереть насухо. Натереть солью и перцем. Связать крылышки и ножки ленточкой из марли. Положить куропаток в жаровню и поставить на огонь. Добавить в жаровню сливочное масло, половину лука и моркови. Когда куропатки подрумянятся, влить вино и дать ему выкипеть

наполовину. Добавить бульон, закрыть жаровню крышкой и держать на очень слабом огне.

Приготовить пюре: в сотейник положить чечевицу, оставшиеся лук и морковь, чеснок, соль, влить воду и кипятить на слабом огне в течение 2 ч. Когда чечевица станет совсем мягкой, протереть ее через сито. Половину сока от куропаток смешать с пюре и, помешивая, держать на огне до тех пор, пока не получится пюре нужной консистенции. Уложить куропаток на блюдо. Вокруг положить пюре. Полить оставшимся соусом.

Пицца с печенью куропатки

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 4 — 6

Ингредиенты: *1 упаковка обычного теста для пиццы, 1 ст. ложка растительного масла, 1 взбитое яйцо для глазировки, листья шалфея.*

Для начинки: 60 г сливочного масла, 500 г нарезанной печени куропатки, 6 мелко нарезанных ломтиков бекона, 1 ст. ложка нарезанной зелени базилика, 750 г мелко нарезанного свежего шпината, соль, перец, несколько капель лимонного сока, натертый мускатный орех по вкусу.

Приготовление

Приготовить начинку. В кастрюле растопить сливочное масло и быстро обжарить печень, пока ее кусочки не покоричневеют снаружи, оставаясь розовыми внутри. Выложить печень шумовкой в отдельную посуду и отставить в сторону.

Положить в ту же кастрюлю бекон, обжарить до золотистого цвета. Вынуть бекон шумовкой и смешать его с печенью и шалфеем. Положить в кастрюлю шпинат. Накрыть крышкой и тушить, пока побеги шпината не сморщатся. Слить воду, шпинат крупно порубить. Посолить и поперчить по вкусу, приправить лимонным соком и мускатным орехом.

Разогреть духовку до 220 °C. Промазать два противня. Разделить тесто на две равные части. Раскатать оба куска теста на слегка присыпанной мукой поверхности в круги по 25

см диаметром. Слегка намазать тесто растительным маслом.

Разделить начинку на два круга теста, распределяя ее строго по одной половине круга. Смочить края теста водой, затем сложить тесто так, чтобы начинка оказалась как бы в конверте.

Скрепить края теста с помощью вилки, отглазировать поверхность теста взбитым яйцом и проколоть острым ножом 2–3 отверстия, чтобы начинка «дышала». Выпекать в духовке в течение 20 мин, пока не подрумянится.

Подавать пиццу, украшенную листьями шалфея.

Китайская куропатка

Время приготовления: 60 мин

Количество порций: 4

Ингредиенты: *1 куропатка (около 800 г), 3 ст. ложки светлого соевого соуса, 2 ч. ложки крахмала, 3 моркови, 4 головки репчатого лука, 1 стручок острого перца чили, 4 ст. ложки кунжутного масла.*

Приготовление

Куропатку вымыть, просушить, разрезать вдоль пополам и отвернуть ножки. Нарезать мясо птицы тонкими полосками длиной 4 см, положить в миску, сбрызнуть соевым соусом, посыпать крахмалом, все хорошо перемешать и мариновать под крышкой 30 мин. Морковь и лук очистить, вымыть и просушить, нарезать тонкой соломкой. Стручок перца вымыть в теплой воде, просушить, удалить плодоножку и зерна и нарезать очень тонкими кольцами. Масло разогреть в глубокой сковороде и жарить в нем мясо птицы 15 мин, помешивая, а затем снять со сковороды.

Оставшееся масло разогреть в сковороде и обжарить в нем овощи (6 мин). Добавить птицу и жарить все вместе еще 15 мин, помешивая.

Куропатка с чесноком

Маринование: 30 мин

Время приготовления: 60 мин

Количество порций: 5 — 6

Ингредиенты: *1 тушка куропатки (весом 800 г или 1 кг), 1 кг свежего стручкового сладкого перца, 1 кг помидоров, 1 головка*

репчатого лука, 1 головка чеснока, 2 ст. ложки растительного масла, жир для жарки, 1/2 стакана белого вина (или бульона), зелень петрушки, молотый черный и красный перец, соль по вкусу.

Приготовление

Подготовленную тушку куропатки смазать изнутри и снаружи смесью из 1 ст. ложки растительного масла, соли, черного и красного перца и 1/2 часа выдержать. В это время перец испечь, очистить, удалить семена и стержень и мелко нарезать (даже лучше стереть в деревянной ступе). Помидоры обдать горячей водой (чтобы легче удалить кожицу), мелко нарезать и жарить в оставшемся растительном масле до испарения их собственной влаги, затем смешать с подготовленным перцем. Посыпать красным перцем и оставить на слабо нагретом участке плиты.

Обжарить со всех сторон птицу в посуде с разогретым жиром и вынуть. С тем же жиром слегка спассеровать растертый с небольшим количеством соли чеснок и нарезанный лук.

К пассеровке добавить половину помидорной смеси, положить сверху птицу, накрыть другой ее половиной, влить немного бульона и вино.

Посуду плотно закрыть и поставить на 1/2 ч на слабый огонь (или в духовой шкаф).

Готовое блюдо разделить на порции и каждую посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Жареная куропатка

Время приготовления: 60 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *2 куропатки, растительное масло, соль, перец по вкусу.*

Приготовление

Мясо куропатки промыть и нарезать небольшими кусочками, посолить, уложить в сотейник с разогретым жиром и обжарить до образования румяной корочки. Затем тушки перевернуть и жарить в духовке еще 20–25 мин. Готовую дичь вынуть из духовки и уложить на блюдо.

Жаркое из куропатки и картофеля

Время приготовления: 1 ч 10 мин

Количество порций: 4 — 6

Ингредиенты: *1 тушка куропатки (весом 800 г или 1 кг), 1 кг картофеля (или 750 г молодого картофеля), 3–4 ст. ложки топленого масла для жарки, 1 кусочек сливочного масла, соль, молотый черный перец, зелень петрушки, укропа.*

Приготовление

Подготовленную тушку птицы смазать снаружи и изнутри смесью из небольшого количества масла, соли и черного перца и обжарить со всех сторон в посуде с растительным маслом. Затем влить 1 стакан горячей воды (вливать ее сбоку) и плотно накрыть посуду крышкой. Тушить птицу до мягкости, добавляя время от времени 1–2 ст. ложки теплой воды. Готовую тушку вынуть и нарезать на порции.

В полученный сок положить очищенный картофель и варить около 10 мин на сильном огне. Куропатку переложить обратно в посуду и тушить на слабом огне до готовности картофеля.

К каждому порционному куску мяса добавить соответствующее количество картофеля, сбрызнуть растопленным маслом и подать с зеленым салатом с маслинами и нарезанными крутыми яйцами, хорошо посыпанными петрушкой.

Вкусный салатик

Время приготовления: 1 ч 10 мин

Количество порций: 4 — 6

Ингредиенты: *450 г мяса куропатки, 1/4 стакана изюма, сок 1 апельсина, 1/4 стакана кедровых орехов, маленькая щепотка молотой гвоздики, 1/4 стакана чистого нерафинированного оливкового масла, 1 ст. ложка белого винного уксуса, 1–2 ч. ложки бальзамического уксуса, соль, свежемолотый черный перец, листья салата.*

Приготовление

Мясо куропатки сварить в подсоленной воде. Вынуть из кастрюли и остудить. Нарезать тонкими кусочками.

В небольшой кастрюле довести до кипения изюм и

апельсиновый сок. Снять с огня.

Дать настояться 20 мин. Слить жидкость и отставить в сторону фрукты. Положить орешки в небольшую кастрюлю или сковороду без масла. Подержать, помешивая, на среднем огне 3 мин, пока не подрумянятся.

Орешки, куропатку и другие ингредиенты (кроме листьев салата) переложить в миску и хорошо перемешать. Оставить на 30 мин.

Подать с листьями салата.

Куропатка с апельсинами

Время приготовления: 1 ч 35 мин

Количество порций: 6 — 8

Ингредиенты: *4 молодых куропатки, 80 г свиного жира, 2 ст. ложки пшеничной муки, 2 стакана полусухого белого вина, 1/4 стакана красного портвейна, 2 нарезанных тонкими полосками красных перца, 2 апельсина, 2 зубчика чеснока, соль по вкусу.*

Приготовление

Подготовить куропаток (ощипать, выпотрошить, вымыть, вытереть насухо и натереть солью и перцем), положить их в чугунную жаровню с растопленным свиным жиром и подрумянить со всех сторон. Всыпать муку и размешивать до тех пор, пока образовавшаяся однородная масса не станет золотистой.

Влить белое полусухое вино и портвейн. Добавить немного воды, чтобы жидкость покрывала куропаток немного более чем наполовину. Закрыть жаровню крышкой и держать на слабом огне 30 мин. Положить красный перец. Жаровню с огня не снимать.

Тем временем чеснок и натертую на терке цедру апельсинов (или мандаринов) опустить в кипяток и прокипятить 1–2 мин (чтобы удалить из них горечь). Воду слить. Залить чеснок и апельсиновую цедру 2 стаканами свежей воды, довести воду до кипения и варить все на сильном огне 8 — 10 мин. Вылить воду с чесноком и апельсиновой цедрой в жаровню с куропатками. Выдавить туда сок из апельсинов и держать куропаток на огне 15 мин или до тех пор, пока они не станут мягкими. Если подливка получилась недостаточно густой, вынуть куропаток и, не давая им остыть, выварить соус до получения нужной консистенции, часто размешивая. Подать куропаток в горячем виде, полив соусом, выложив вокруг них сладкий перец,

апельсины и чеснок.

Куропатка с изюминкой

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 6 — 8

Ингредиенты: *2 куропатки, 1 ст. ложка муки, 2–3 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка коньяка, 2 стакана бульона, 5–6 ст. ложек сливок или сметаны, 2 ст. ложки изюма, 120 г пшеничного хлеба, перец, соль по вкусу.*

Приготовление

Сырую куропатку разрезать на 2 части, слегка отбить, натереть солью, перцем, запанировать в муке и быстро обжарить в сотейнике с маслом. Затем куски куропатки облить коньяком, закрыть посуду крышкой и через 1 мин добавить крепкий бульон (1/2 стакана), сливки, изюм и тушить в закрытой посуде на слабом огне 5–6 мин. При подаче куропатку положить на блюдо или тарелку.

Гарнировать гренками из пшеничного хлеба, поджаренными в масле, полить соусом с изюмом.

Куропатка под морковным соусом

Время приготовления: 60 мин

Количество порций: 6 — 8

Ингредиенты: *2 куропатки, 50 г растительного масла, 2 ст. ложки муки, 3–4 моркови, 2–3 помидора, 1 пучок зелени петрушки, 1 лавровый лист, перец и соль по вкусу.*

Приготовление

Выпотрошить и промыть тушки куропаток, разрубить на 4 части, нарезать 3–4 моркови, положить в подсоленную воду и сварить; вынуть куропаток из бульона и обжарить. В бульон прибавить 2–3 красных помидора, лавровый лист, немного черного перца горошком и прокипятить. Морковь вынуть и протереть через сито, а бульон процедить.

Обжарить на масле 2 ст. ложки (без верха) муки и прибавить

морковное пюре, затем долить бульон, чтобы получился соус средней густоты. Дать соусу прокипеть 6–7 мин.

Выложить мясо на блюдо. Залить соусом и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Шотландская куропатка

Время приготовления: 60 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *2 куропатки, 50 г масла, 4 ломтика бекона, лимонный сок, мука, 2 ломтика поджаренного хлеба, соль и перец по вкусу.*

Приготовление

Вытереть птиц снаружи и изнутри, положить по кусочку масла в каждую для сочности.

Обернуть тонкими ломтиками бекона грудки ощипанных и выпотрошенных куропаток, обвязать крылышки и ножки, поместить птиц в гусятницу, закрыть крышкой и тушить в духовке при 200 °С примерно 30–45 мин, поливая время от времени дополнительно маслом. Примерно за 10 мин до конца варки снять бекон, полить птиц маслом, посыпать мукой и снова поставить в духовку. Птицы не должны быть пережарены, мясо у суставов должно остаться розоватым.

Удалить нитки, выложить на блюдо. Подавать с ломтиками жареного хлеба, украсив листьями петрушки.

Куропатка с грибами

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 6 — 8

Ингредиенты: *2 куропатки (по 800 г), 200 г белых грибов, 50 г шпика с мясными прослойками, 1 ч. ложка сливочного масла, 200 г куриной печени, 1 головка репчатого лука, 4 ч. ложки коньяка, 1 ч. ложка сухого эстрагона, 4 ст. ложки масла, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 1 небольшой пучок суповой зелени, 250 мл сухого красного вина, 1 маленький лавровый лист, 125 г сливок, по 1 ч. ложке соли и свежемолотого белого перца.*

Приготовление

Грибы очистить, вымыть, просушить и нарезать тонкими пластинками. Шпик нарезать кубиками, обжарить в сливочном масле с грибами и охладить. Печень вымыть и мелко порубить. Лук очистить, нарезать кубиками и, смешав с печенью, коньяком, эстрагоном, 1/2 ч. ложки соли и 1/2 ч. ложки перца, а также с панировочными сухарями, добавить к грибам.

Куропаток вымыть, просушить, наполнить грибной массой и зашить отверстие. Разогреть духовку до 200 °С. Натереть куропаток оставшейся солью и перцем. Суповую зелень очистить и мелко нарезать.

Разогреть масло в большой сковороде, обжаривать в нем куропаток 10 мин. Масло сцедить. Положить куропаток на спинки, добавить суповую зелень и жарить в духовке 10 мин. Добавить половину красного вина и лавровый лист. Через 30 мин постепенно влить оставшееся красное вино и периодически смазывать куропаток выделяющимся соком. Жарить куропаток на решетке в духовке еще 10 мин.

Процедить сок от жаренья, смешать со сливками и выварить до половины. Куропаток подать, полив соусом.

Куропатка с фаршем

Время приготовления: 60 мин

Количество порций: 6 — 8

Ингредиенты: *3 куропатки, 0,5 кг телятины для фарша, 1 головка репчатого лука, 2 куска батона, 100 г молока, 2–3 желтка, растительное масло для жарения, мускатный орех, соль, перец по вкусу.*

Приготовление

Куропаток промыть, вытереть, натереть солью и перцем, обжарить в 3 ст. ложках масла до полуготовности.

Приготовить фарш: телятину прокрутить через мясорубку, добавить мелко нарезанный лук, предварительно обжаренный в 1 ложке масла. Добавить батон, намоченный в молоке, 2–3 желтка, соль, перец, мускатный орех, 1/2 ложки масла. Все перемешать. Нафаршировать куропатки, зашить, тушить в бульоне. Разрезать, полить соусом.

Куропатка в пергаменте

Время приготовления: 45 мин

Количество порций: 4 — 6

Ингредиенты: *2 крупные (серые) куропатки, 4 ст. ложки сливочного масла, 1/2 ч. ложки соли, щепотка свежемолотого душистого перца, 2 зубчика чеснока, 2 ст. ложки натертой цедры лимона или апельсина, 8 тонких ломтиков сала.*

Приготовление

Куропаток разрезать на 2 половинки и обжарить на сильном огне в сливочном масле в течение 30 мин. Охладить, натереть солью, черным перцем, чесноком и небольшим количеством измельченной цедры лимона или апельсина.

Для каждой половинки куропатки приготовить кусок промасленной бумаги или пергамента, положить на него тонкий ломтик сала (шпик), половину куропатки, сверху еще ломтик шпика, плотно завернуть. Положить завернутых куропаток на 10–15 мин в хорошо нагретую духовку на решетку. Подать на стол, предварительно вынув из пергамента.

Куропатка с изюмом

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 6 — 8

Ингредиенты: *2 куропатки по 500 г, 50 г изюма, 2 булочки, 2 головки репчатого лука, 100 г сала тонкими ломтиками, 1/2 стакана горячего бульона, 4 щепотки белого перца, 1 ч. ложка соли.*

Приготовление

Полить изюм горячей водой, а затем вымочить его в холодной воде. Разогреть духовку до 230 °С. Нашинковать лук. Размочить хлеб. Натереть куропаток изнутри солью и перцем. Смешать лук с хлебом и изюмом и нафаршировать куропаток. Закрыть отверстие, обложить куропаток салом (по 4 ломтика на куропатку) и поставить в духовку. Жарить примерно 30–35 мин. Через 15 мин после начала жарения перевернуть куропаток и

добавить бульон. Снять сало и оставить куропаток в выключенной духовке.

Приготовить соус из вытопленного жира, разбавив его горячей водой.

Куропатка в апельсинах

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 6 — 8

Ингредиенты: *2 куропатки, 2 ст. ложки растительного масла, 2 апельсина, 1 гроздь винограда, зелень укропа и петрушки, соль, перец по вкусу.*

Приготовление

Куропатку разрубить вдоль и пополам и обжарить на растительном масле. Куски положить в глубокую огнеупорную посуду (горшок).

С апельсинов срезать цедру, нарезать ее соломкой, ошпарить. Апельсин нарезать дольками. Вокруг дичи уложить апельсин и виноград, залить соком от жарения, обсыпать цедрой от апельсина, украсить зеленью. Закрыть крышкой и поставить посуду в разогретую духовку на 5–7 мин.

Подать дичь можно в этой посуде или переложить на разогретое блюдо.

Куропатка по-деревенски

Время приготовления: 60 мин

Количество порций: 6

Ингредиенты: *2 куропатки, 4 ст. ложки масла сливочного, 60 г копченой грудинки, 400 г картофеля, зелень.*

Приготовление

Обработанную куропатку обжарить в масле и, когда она будет почти готова, уложить вокруг нее свиную копченую грудинку, нарезанную кубиками, предварительно ошпаренную и обжаренную, и картофель, нарезанный тонкими ломтиками, обжаренный в масле. Все это довести до готовности в закрытой

посуде.

Перед подачей влить немного крепкого бульона от дичи (1/2 стакана), прокипятить и подать в глубоком блюде или на тарелке, посыпав рубленой зеленью.

Птички на вертеле

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 4

Ингредиенты: *2 куропатки, 4 куриных печени, 2 толстых ломтика свиного сала, 4 ломтика хлебного мякиша, 50 г свиного сала, 4 виноградных листа, 50 г сливочного масла, 2 ст. ложки коньяка, соль, черный молотый перец по вкусу.*

Приготовление

Куропаток ощипать, опалить, выпотрошить, посолить и поперчить; 50 г свиного сала нарезать небольшими кусочками, распустить на сковороде на очень медленном огне. Когда жир начнет коптиться, положить куриную печень и обжарить 3 мин на сильном огне, затем снять со сковороды свиное сало и печень и отложить в сторону.

Куропаток обложить ломтиками свиного сала, завернуть в виноградные листья, перевязать ниткой, нанизать на вертел, жарить 25 мин, время, от времени поливая образовавшимся соусом.

Тем временем печень пропустить через мясорубку, перемешать с коньяком. На сковороде разогреть сливочное масло, обжарить на медленном огне кусочки хлеба до золотистого оттенка, намазать печеночным фаршем и сохранить в горячем виде.

Когда куропатки поджарятся, освободить их от ломтиков свиного сала, виноградных листьев, разрезать. Каждый кусок положить на горячий хлеб с печеночным фаршем.

Куропатка с савойской капустой

Количество порций: 6 — 8

Ингредиенты: *4 серых куропатки (по 600 г), 100 г шпика с мясными прослойками, 1 кг савойской капусты, 4 ст. ложки*

топленого масла, 1 ч. ложка сухого майорана, 1 лавровый лист, 2 бутона пряной гвоздики, 1 крупная морковь, 200 г мелкого репчатого лука, по 1 ч. ложке соли и свежемолотого черного перца.

Приготовление

Куропаток вымыть, промокнуть и натереть солью и перцем. Разогреть 2 ст. ложки топленого масла и сильно обжарить в нем куропаток. Добавить 3 ст. ложки воды. Тушить куропаток 15 мин под закрытой крышкой.

Савойскую капусту разрезать на 4 части, вырезать кочерыжку, крупно порубить листья, обжарить в 1 ст. ложке топленого масла и тушить под крышкой вместе с 3 ст. ложками воды, майораном, лавровым листом и 1 луковицей, в которую воткнута гвоздика, 20 мин.

Куропаток разрезать пополам. Оставшиеся луковицы и морковь очистить, нарезать мелкими кубиками вместе со шпиком, обжарить в оставшемся топленом масле. Предварительно разогреть духовку до 200 °С. Половиной капусты заполнить большую форму, уложить половинки куропаток, сверху выложить смесь из овощей со шпиком и накрыть оставшейся савойской капустой. Соком от тушения полить капусту. Накрыть форму алюминиевой фольгой.

Готовить куропаток в духовке 30 мин.

Виноградные куропатки

Время приготовления: 25 мин

Количество порций: 4

Ингредиенты:*4 куропатки, виноградные листья, 4 ломтика свиного сала, 4 ломтика хлеба прямоугольной формы толщиной 1/2 см, 150 г сливочного масла, 1 лимон, соль, черный молотый перец по вкусу.*

Приготовление

Куропаток ощипать, выпотрошить, поместить обратно печень, опалить с небольшим количеством коньяка. Отрезать шею и зашить кожу, где был сделан разрез, перевязать ниткой так, чтобы лапки и крылья были прижаты к тушке. Хорошо смазать куропаток сливочным маслом, посолить, поперчить, полить соком лимона, приложить к грудке каждой птицы сначала по виноградному листу, а затем по ломтику свиного сала, перевязав

ниткой.

Птиц выложить на противень, смазанный распущенным сливочным маслом, и поместить в очень горячую духовку. Когда сало примет золотистый оттенок, куропаток перевернуть, через 10–12 мин удалить сало, виноградные листья и продолжать жарить. Если куропатки средней величины и духовка очень горячая, то общее время приготовления — 18 мин. В процессе приготовления нет необходимости поливать птицу образовавшимся соусом.

На сковороде распустить сливочное масло; когда оно приобретет золотистый оттенок, положить ломтики хлеба, обжарить их с обеих сторон; чтобы хлеб не был слишком сухим, жарить на медленном огне.

Ломтики хлеба выложить на довольно горячее блюдо и на каждый ломтик предварительно освобожденную от нитки куропатку. Соус подавать отдельно.

БЛЮДА ИЗ РЯБЧИКОВ

Мясо рябчика с легкой горчинкой, считается превосходным деликатесом, очень питательно. Рябчиков жарят или тушат в сметане. Мясо этой птицы подходит для людей с заболеваниями желудочно-кишечного тракта.

Биточки из рябчика

Время приготовления: 20 мин

Количество порций: 1 порция

Ингредиенты: *150 г фарша из рябчика, 40 г хлеба пшеничного, 50 г молока или сливок, 30 г сливочного масла, 150 г соуса, перец, соль по вкусу.*

Приготовление

Разделать рябчика на филе и пропустить через мясорубку. Смешать фарш с замоченным в молоке хлебом, приправить солью и перцем. Вымесить фарш, разделать на биточки и, не панируя их, уложить в смазанный сливочным маслом сотейник, добавить немного бульона, накрыть посуду крышкой и припустить на плите в течение 12–15 мин.

При подаче биточки гарнировать рассыпчатым рисом и полить любым, подходящим по вкусу, соусом. На биточки можно положить прогретые с маслом свежие шампиньоны, нарезанные ломтиками.

Котлеты из рябчика с овощами

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *500 г рябчиков, 20 г сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 30 г пшеничного хлеба, 1 морковь, 50 г фасоли, 50 г зеленого горошка, 25 г спаржи, соус, соль по вкусу.*

Приготовление

Разделать рябчика на филе, пропустить через мясорубку, сформировать котлеты и припустить с маслом. При подаче на блюдо положить ломтики из пшеничного хлеба, обжаренные в масле, на них — котлеты. Гарнировать блюдо жареными кольцами лука, припущенной в масле морковью в форме кружочков, вареными стручками фасоли, зеленым горошком, спаржей, заправленными маслом. Филе полить соусом с мадерой.

Филе рябчика со свежими грибами

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *500 г рябчиков, 35 г сливочного масла, 20 г паштетной массы, 1 яйцо, 40 г пшеничного хлеба, 100 г соуса, соль по вкусу, 80 г картофеля, 50 г белых грибов, 20 г сливок или сметаны.*

Приготовление

Разделать рябчика на филе. Филе нафаршировать паштетной массой, смочить в яйце и запанировать в хлебных крошках. Затем жарить в сотейнике с маслом до готовности.

Отдельно приготовить массу из картофельного пюре и зарумянить ее в жарочном шкафу. Затем массу наполнить жареными белыми грибами, заправленными сливками или сметаной, поместить ее на блюдо, а на нее положить жареное филе. Вокруг налить немного соуса с мадерой.

Рябчик жареный

Время приготовления: 2 ч 30 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *4 рябчика, 100 г. сливочного масла, 8 ст. ложек сметаны, 4 ч. ложки можжевелового соуса, соль по вкусу.*

Приготовление

Ощипанных и очищенных рябчиков замочить в холодной воде на 2 ч, обтереть насухо салфеткой и мукой, посолить, положить в невысокую посуду с кипящим маслом и жарить на небольшом

огне, не закрывая крышкой, 25–30 мин. Периодически поливать можжевеловым соусом, в конце — подогретой сметаной.

Рябчик жареный с фруктами

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *1 рябчик, 20 г топленного свиного сала, 10 г сливочного масла,120 г фруктов (маринованных), соль по вкусу.*

Приготовление

Рябчика для большей сочности можно нашпиговать свежим свиным салом, нарезанным брусочками. Дичь, предназначенную для шпигования, положить в кипяток на 1 мин. Обработанную птицу посолить и обжарить со свиным жиром в порционной кастрюле. Затем закрыть посуду крышкой и на слабом огне довести дичь до готовности. После этого слить жир; в посуду, где жарилась дичь, добавить немного коричневого бульона из дичи и прокипятить. Подать птицу в той же посуде, полив маслом. Отдельно к рябчику подать салат или маринованные фрукты, или варенье.

Рябчик с гренками

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *1 рябчик, 10 г топленого масла, 20 г шампиньонов, 20 г оливок, 30 г петушиных гребешков, 75 г соуса, 40 г пшеничного хлеба, 10 г сливочного масла, 40 г куриной печени, соль по вкусу.*

Приготовление

Рябчика жарить почти до готовности, после чего разрубить на 2 части, положить снова в сотейник, из которого предварительно слить жир, добавить коричневый бульон из дичи (10–15 г), отвар шампиньонов (10–15 г), небольшие головки шампиньонов, оливки без косточек и припущенные петушиные гребешки. Затем залить рябчика соусом с мадерой, накрыть крышкой и тушить 8 —

10 мин на слабом огне.

При подаче рябчика положить в глубокое блюдо вместе с гарниром, полить процеженным соусом. Вокруг разложить гренки, нарезанные в форме сердца, обжаренные на масле и смазанные протертой обжаренной печенью из дичи или домашней птицы.

Рябчик по-охотничьи

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *1 рябчик, 30 г сливочного масла, 1 кусок сахара, 100 г сала, ягоды брусники по вкусу, листья лопуха или кувшинки, соль по вкусу.*

Приготовление

В подготовленную тушку рябчика положить немного сливочного масла, кусочек сахара, наполнить свежей брусникой и защепить разрез деревянными лучинками. Нашпиговать мясо тушки ломтиками сала, смазать растительным маслом и изжарить над костром на шампуре, равномерно поворачивая тушку.

Готового рябчика положить на листья лопуха или кувшинки, завернуть на 3–6 мин для придания мясу сладковатого вкуса.

Жареные грудки рябчика под соусом

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *1 рябчик, 40 г сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 1 средняя морковь, 200 г корня петрушки, 50 г куриного бульона, 15 г утиной печени, 90 г салата цикория, 130 г савойской капусты, соус, 10 г утиного жира, 15 г белого сухого вина, 15 г бекона, соль по вкусу.*

Приготовление

Рябчика очищаем, отделяем грудку от костей и обжариваем ее в сливочном масле с половиной головки лука, моркови,

петрушкой и оставшимися частями рябчика. Когда рябчик готов, грудку вынимаем, оставшееся мясо отделяем от костей, а кости рубим. Кости и мясо укладываем в кастрюлю вместе с обжаренными овощами, добавляем куриный бульон. Немного тушим. Затем кости растираем, соус процеживаем, добавляем утиную печень, соль, перец и протираем соус через сито.

Савойскую капусту нарезаем шашечками и бланшируем в кипятке. Оставшийся лук, морковь и бекон нарезаем кубиками и обжариваем на утином жиру. Добавляем белое вино, выпариваем, соединяем с капустой, добавляем куриный бульон. Затем добавляем соус, соль, перец и тушим до готовности овощей. Цикорий отвариваем и обжариваем на сливочном масле. На тарелку звездочкой выкладываем цикорий, сверху овощи, рядом с ними нарезанное филе рябчика. Рябчика поливаем соусом.

Рябчик в сметане

Время приготовления: 45 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *4 рябчика, 120 г свежего сала, 40 г топленого свиного сала, 2 стакана бульона, 3 стакана сметаны, перец, соль по вкусу.*

Приготовление

Ощипать и выпотрошить рябчиков, затем вымочить в холодной воде в течение 2 ч.

Голову и крылышки отрубить, ножки же оставить целыми, удалив только коготки.

Опалить тушку рябчика. Подготовленную дичь для сочности нашпиговать свежим свиным салом, нарезанным брусочками. Для этого ошпарить дичь в кипятке, ножом сделать в тушках проколы и вставить в них брусочки свиного сала. Тушки разрубить вдоль пополам, посолить, поперчить и обжарить на свином жире в кастрюле до образования корочки, затем добавить в кастрюлю 2 стакана бульона, накрыть крышкой и тушить на слабом огне до полной готовности. На бульоне, в котором тушилась дичь, приготовить сметанный соус, залить им рябчиков и прокипятить 1–2 мин. Подавать на стол с картофелем, полив сметанным соусом.

Рябчики с сосисками

Время приготовления: 45 мин

Количество порций: 6

Ингредиенты: *2–3 рябчика, 100 г копченой грудинки, 5 сосисок, 500 г кислой шинкованной капусты, 4 ст. ложки томатной пасты, 1 головка репчатого лука, 2 стакана бульона, 1/2 стакана тертого сыра, соль, перец по вкусу.*

Приготовление

Обжарить рябчиков, отделить мясо от костей и сварить из них крепкий бульон. Капусту отжать, добавить бульон и тушить до мягкости вместе с кусочками копченой грудинки, 1–2 ст. ложками томатной пасты. Когда все будет готово, взять глубокую чугунную форму или сковороду, положить на дно слой капусты, на нее — кусочки мяса вперемешку с нарезанными сосисками, а сверху — снова капусту. Выровнять верхний слой, залить его густым сметанным соусом с томатом, приготовленным на бульоне из дичи. Когда соус впитается, обсыпать солянку тертым сыром, сбрызнуть маслом и поставить в разогретую духовку. Как только сыр запечется, сковороду вынуть из духовки.

БЛЮДА ИЗ ФАЗАНА

Мясо фазана нежирное, темное и довольно сочное, является прекрасной диетической легкоусвояемой пищей. Подходит людям с заболеваниями сердца и с избыточным весом.

Тушеный фазан

Время приготовления: 1 ч 20 мин Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты:*1 фазан, 1 стакан сливок, 2 корня сельдерея, 50 г свиного сала, 1 стакан*

Приготовление

Подготовленную тушку фазана нарезать на небольшие куски, натереть солью, перцем, уложить в казанок и обжарить на масле. Затем добавить мелко нарезанное свиное сало, вино, бульон, накрыть казанок крышкой и тушить птицу на слабом огне.

Приготовление соуса: сельдерей нарезать кубиками и обжарить на масле, затем добавить сливки и соус, в котором тушился фазан.

Выложить фазана на блюдо и полить соусом.

Фазан фаршированный

Маринование: 1 сут

Время приготовления: 1 ч 10 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *1 фазан, 100 г шпика, 100 г сливочного масла, 1 ч. ложка пряностей для паштета, по 1 ч. ложке зелени петрушки, кервеля, любистока, 0,5 стакана вермута, соль по вкусу.*

Для начинки: 300 г сырой колбасы, 50 г шампиньонов, 2 ягоды можжевельника, мускатный цвет и молотый красный перец на кончике ножа, 2 ст. ложки сухого красного вина, панировочные сухари, 1 ст. ложка зелени петрушки, щепотка сахара, соль по вкусу.

Приготовление

Сначала приготовить начинку: колбасный фарш высвободить из оболочки, добавить нашинкованные шампиньоны, вино, толченые ягоды можжевельника, сахар, соль, мускатный цвет, молотый красный перец, зелень петрушки и все хорошо перемешать. При необходимости можно добавить немного панировочных сухарей, чтобы смесь не была жидкой.

Ощипанную и выпотрошенную тушку фазана тщательно вымыть и нашпиговать салом. Брюшную полость натереть пряностями, наполнить начинкой и зашить. Подготовленную тушку завернуть в бумагу и положить на 1 сут в холодильник под морозильную камеру, но так, чтобы тушка не замерзла. На противне растопить сливочное масло, положить ломтики шпика, петрушку, кервель, любисток, тушку фазана и зажарить. Во время жарения поливать фазана вином, при необходимости добавить воды.

Мягкую тушку разрезать, осторожно вынуть начинку, нарезать ее ломтиками и гарнировать фазана. Полить выделившимся при жарении соком.

Гарнир: гренки из белого хлеба, смазанные рябиновым желе, жареный или отварной картофель, картофельное пюре с орехами, абрикосовый, сливовый, персиковый или вишневый компот.

Фазан жареный пикантный

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *1 фазан, 70 г шпика, 100 г сливочного масла, 3 зубчика чеснока, 300 г томатного сока, 50 г нарезанных белых грибов (можно маринованных), 6 горошин черного перца, 1 гвоздика, соль по вкусу.*

Приготовление

Очищенную тушку фазана хорошо вымыть, нашпиговать тоненькими кусочками шпика натереть снаружи и изнутри смесью чеснока и соли. В полость вложить вымытые потроха, к печени добавить гвоздику. В глубокой сковороде или на противне растопить масло и оставшийся шпик, положить подготовленного фазана, добавить нарезанные грибы и жарить до готовности, во время жарения подливая томатный сок. Готового фазана нарезать на порционные куски, соус подать отдельно.

Гарнир: отварной или жареный картофель, рис или отварная

белая фасоль, салат (кочанный или из консервированных овощей).

Фазан, жаренный с шампиньонами

Время приготовления: 60 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *1 фазан, 100 г шпика, 100 г сливочного масла (маргарина), 100 г шампиньонов или белых грибов, 1 головка репчатого лука, 5 горошин черного перца, соль по вкусу.*

Приготовление

Ощипанную, выпотрошенную, хорошо вымытую тушку фазана нашпиговать копченым шпиком и посолить. В скороварку на подставку положить несколько ломтиков шпика и на них — подготовленную тушку фазана (ножки подогнуть так, чтобы тушка поместилась в кастрюлю), подлить 1 стакан воды, закрыть крышкой и тушить 15 мин.

На противне разогреть масло, положить ломтики шпика, фазана и влить сок из скороварки. Добавить черный перец, нарезанный ломтиками лук и измельченные шампиньоны или белые грибы и обжарить фазана в разогретой духовке до образования золотисто-коричневой корочки.

Гарнир: отварной или жареный картофель, картофельные крокеты, компот или желе из сырой черной смородины, овощной салат (из помидоров, свеклы и т. п.).

Фазан по-гречески

Время приготовления: 60 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *1 фазан, 70 г шпика, 100 г сливочного масла, 100 г костного мозга, 1 яйцо, 1 зубчик чеснока, 3 больших зеленых перца, 2 апельсина, мускатный цвет и мускатный орех на кончике ножа, панировочные сухари, 1 ст. ложка рома, соль по вкусу.*

Приготовление

Ощипанную, выпотрошенную и вымытую тушку фазана

нашпиговать, полость натереть смесью чеснока с солью.

Приготовить начинку: костный мозг измельчить и перемешать со взбитым яйцом, посолить, посыпать мускатным цветом и мускатным орехом, заправить панировочными сухарями так, чтобы смесь была не слишком крутой. Заполнить тушку начинкой, зашить, посолить и жарить на масле и оставшемся шпике. Готового фазана вынуть. В образовавшемся соке обжарить сладкий перец, нарезанный полосками, и дольки апельсинов, затем влить ложку рома. Фазана нарезать на порции, обложить перцем, дольками апельсинов, ломтиками шпика и полить соусом.

Можно также фламбировать: полить ромом и поджечь. Сразу подавать на стол, украсив фруктами, овощами и полив соусом.

Гарнир: отварной или жареный картофель, рис.

Фазан на вертеле

Время приготовления: 60 мин

Количество порций: 3 — 4

Ингредиенты: *2 молодых фазана, 200 г свежего сала, 4 ст. ложки сметаны, соль и перец по вкусу.*

Приготовление

Обработанные тушки фазанов нашпиговать (грудки) свежим салом, посолить, поперчить и насадить на вертела, прикрепив тонкой проволокой. Жарить над раскаленными углями, поворачивая и смазывая сметаной. Готовых, зарумяненных фазанов разрезать на куски.

Шницель из фазана

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *1 фазан, 12 г сухарей молотых, 1 яйцо, 20 г сливочного масла, зелень, перец, соль по вкусу.*

Приготовление

Мясо фазана пропустить через мясорубку. Из массы

сформовать изделия, посыпать солью, перцем, смочить их в яйце и запанировать в сухарях, придав овальную форму. Обжарить с маслом на сковороде. При подаче шницель положить на блюдо и гарнировать жареным картофелем.

Фазан, жаренный с яблоками

Время приготовления: 50 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *1 фазан, 100 г шпика, 100 г сливочного масла (маргарина), 1 головка репчатого лука, 4–5 крупных яблок, 4 горошины черного перца, 1 лавровый лист, соль по вкусу.*

Приготовление

Фазана ощипать, выпотрошить, вымыть, нарезать на порционные куски и нашпиговать салом. В скороварку или обычную кастрюлю с подставкой положить несколько ломтиков шпика, куски фазана, посолить, влить полстакана воды и тушить около 15 мин. Затем переложить куски фазана и шпик в глубокую сковороду или на противень с разогретым сливочным маслом, полить выделившимся при тушении соком, добавить нарезанный колечками лук, черный перец горошком, лавровый лист, очищенные от кожуры и семян, нарезанные дольками яблоки и жарить до готовности.

Гарнир: картофельное пюре с орехами, рябиновый компот, желе из сырой черной смородины или жареный картофель и майонез с хреном.

БЛЮДА ИЗ ГУСЯ

Мясо гуся — деликатесный диетический продукт с ценными питательными свойствами, очень полезно для работы сердца.

Гусь в белом вине

Время приготовления: 2 ч 40 мин Количество порций: 4 — 5

Ингредиенты:*1 гусь, 200 г масла, 1/2 стакана белого вина, 1/2 стакана бульона, перец, соль по вкусу. Для гарнира: 500 г капусты, 300 г мяса, 200 г копченой грудинки, 1/2 стакана панировочных сухарей.*

Приготовление

Опаленного, выпотрошенного и вымытого гуся поперчить и посолить снаружи и внутри, положить в глубокий противень или гусятницу и поставить в хорошо нагретую духовку; жарить, часто поливая соком. Когда гусь зарумянится со всех сторон, слить с противня часть жира, влить бульон и вино, накрыть крышкой и, часто поворачивая, дожарить гуся.

Готового гуся разрезать на порции, уложить на блюдо, придав ему форму целого, вокруг обложить маленькими фаршированными кочанами капусты, полить слегка соком из-под гуся. Остальной сок подать отдельно в соуснике.

Приготовление гарнира: кочан капусты с вырезанной кочерыжкой положить в кастрюлю, залить подсоленным кипятком, проварить 20–25 мин, вынуть, облить холодной водой и разобрать кочан на отдельные листья. Твердые части отбить деревянным молотком или скалкой. На каждый листик положить фарш, сформовать круглый шарик величиной с яйцо, каждый шарик туго завязать в кусочек марли. Все приготовленные кочанчики положить в один ряд в глубокий противень, залить бульоном, сваренным из потрохов гуся. Закрыть крышкой и варить до готовности фарша.

Приготовление фарша: пропущенное через мясорубку мясо, нарезанную соломкой копченую грудинку и сухари поперчить, если нужно, посолить, сформовать шарики и разложить их на капустные листья.

Гусь с яблоками и маслинами

Время приготовления: 1 ч 40 мин

Количество порций: 6

Ингредиенты: *1 гусь средних размеров, 1–1,5 кг мелких и 8 крупных яблок, 1 ст. ложка муки, 1 ч. ложка тмина толченого, 8 — 10 маслин, 1 пучок петрушки, соль, перец по вкусу.*

Для соуса: 1 ст. ложка муки, 1/2 стакана бульона мясного.

Приготовление

Подготовленную тушку гуся вымыть и дать обсохнуть. Натереть снаружи и изнутри тмином и солью, нафаршировать мелкими яблоками с удаленными семенами, отверстие зашить нитками. Затем обмазать сметаной и уложить на смазанный маслом противень спинкой вниз.

Поместить противень в сильно разогретую духовку и жарить его до тех пор, пока он слегка не зарумянится. Затем убавить огонь до минимального и печь гуся до готовности, поливая соком, который вытекает на противень. Если сока мало, подлить в противень 3–5 ложек бульона.

Когда гусь изжарится почти до готовности, положить на противень крупные яблоки без семенников (лучше антоновку) и запечь. Готового гуся вынуть из духовки, освободить от ниток и яблок, уложить на блюдо брюшком вниз и полить соусом.

Вокруг уложить яблоки, которыми был нафарширован гусь, слегка примять их ложкой и на них красиво разложить запеченные яблоки. В вырезы крупных яблок вставить маслины и украсить зеленью.

Соус: в мучную пассеровку влить сок, выделившийся из гуся, добавить 1/2 стакана бульона, довести до кипения и процедить.

Гуся можно нафаршировать не только яблоками, но и обжаренными дольками картофеля, гречневой кашей с грибами и луком.

Гусь по-охотничьи

Время приготовления: 1 ч 20 мин

Количество порций: 6 — 8

Ингредиенты: *1 тушка гуся, 150–200 г шпика, набор ароматических кореньев, 3 стакана вина, 2–3 ст. ложки уксуса, 1*

лимон, 4–5 головок репчатого лука, 2–3 яблока, 5 ст. ложек жира, молотый черный перец, лавровый лист, бутоны гвоздики, молотая корица, 1 ст. ложка горчицы, 2 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу.

Приготовление

Тушку гуся положить в маринад, приготовленный из вина и уксуса (равных частей), 1 головки лука с воткнутыми в нее зернами гвоздики, лаврового листа и соли. Выдержать 8 ч.

Подкожный жир дикого гуся, всегда отдающий болотом (тиной), удалить и компенсировать его, нашпиговав тушку частью нарезанного тоненькими ломтиками шпика. Затем разрубить тушку вдоль пополам и натереть каждую половинку солью, черным перцем и тертой лимонной цедрой. Коренья, оставшиеся лук и шпик мелко нарезать и выложить на противень с предварительно разогретой половиной жира. Сверху положить обе половинки гуся кожей вниз и жарить в умеренно нагретом духовом шкафу 1/2 ч. После чего перевернуть, смазать разведенной в растительном масле горчицей и подлить немного воды (подливать сбоку противня). Через 15 мин добавить вино.

Дальше запекать мясо также при умеренном нагреве до образования светло-коричневого цвета. В сок, полученный при жарке, влить небольшое количество теплой воды, протереть через сито, приправить солью, черным перцем, сахаром, тертой лимонной цедрой и лимонным соком и прокипятить (в случае надобности заправить сметаной, кислым молоком или разведенной в небольшом количестве воды мукой).

Готового гуся разрезать на порции.

Гусь с редькой и имберем

Время приготовления: 3 ч

Количество порций: 5 — 6

Ингредиенты: *1 тушка гуся, 1 редька, 100–200 г сала, 1 корень имбиря, 1 столовая*

Приготовление

Подготовленную тушку гуся нашпиговать брусочками свиного сала, внутреннюю полость тушки начинить тертой редькой, ломтиками сала и кусочками имбиря. Тушку полить соевым соусом, обмазать сметаной и в сильно нагретой жаровне

обжарить до образования корочки.

Затем поместить жаровню с тушкой гуся в духовой шкаф и держать 2–3 **чв** умеренном жару, поливая вытопившимся соком.

Гусиные ножки с салатом из капусты

Время приготовления: 60 мин

Количество порций: 4

Ингредиенты: *4 ножки гуся (по 350 г), 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка соли, 750 мл горячего куриного бульона, по 6 ст. ложек белого винного уксуса и шерри, 800 г брюссельской капусты, 1 большое кислое яблоко, 2 головки репчатого лука-шалот, 2 ч. ложки лимонного сока, 1 щепотка сахара, 1 ст. ложка нарубленной петрушки.*

Приготовление

Ножки гуся вымыть. Лук очистить и разрезать на 8 частей. Морковь нарезать кусочками. Растительное масло разогреть в большой кастрюле. Сильно обжарить в нем ножки гуся со всех сторон, приправить солью, добавить овощи и жарить все вместе. Долить бульон с уксусом и шерри и варить 40 мин, затем достать ножки из бульона и охладить.

Бульон процедить и уварить до 250 мл в открытой кастрюле.

Капусту очистить, вымыть и, залив водой с солью, тушить 20 мин, а затем слить воду и дать ей стечь. Яблоко очистить, удалить сердцевину, разделить на 8 частей и нарезать дольками. Смешать лимонный сок с маслом, сахаром, петрушкой, бульоном, капустой и дольками яблока. Подать с ножкой гуся.

Гусь с осенним салатом

Время приготовления: 2 ч 20 мин

Количество порций: 6

Ингредиенты: *1 тушка гуся, 200 г сливок, 100 г толченых орехов, 1 ч. л. сушеной полыни, 50 г растительного масла, листья салата, перец, чеснок, зелень, соль по вкусу.*

Приготовление

Кусочки гуся посыпать солью, перцем, чесноком и полынью, обжарить на растительном масле. Затем переложить на решетку в духовке и обжаривать еще 20 минут при температуре 200°. Кусочки салата разложить на тарелке.

Сливки смешать с растительным маслом, орехами, посолить и поперчить.

На салат выложить мясо гуся и полить соусом.

Капустный гусь

Время приготовления: 1 ч 10 мин

Количество порций: 6

Ингредиенты: *1 гусь, 1 ст. ложка муки, 1 кочан красной или белой капусты, 1 лавровый лист, 10 горошин черного перца, соль и уксус по вкусу.*

Приготовление

Гуся очистить от пера и внутренностей, обтереть мукой, опалить, хорошо промыть, заправить, посолить внутри, сложить на противень и поставить в духовку. Молодого гуся жарить 40 мин, а старого дольше. Часто поливать.

Кочан красной или белой капусты нашинковать в виде лапши, посыпать немного солью, сбрызнуть слегка уксусом и перетереть руками, чтобы капуста была мягкая; хорошо отжать от сока, сложить в чистую кастрюлю, прибавить гусиного жира или сливочного масла и тушить до полной готовности под крышкой. Добавить лавровый лист и перец.

Выложить гуся, разрезанного на 10 частей.

Печеночные сосиски

Время приготовления: 60 мин

Количество порций: 5

Ингредиенты: *очищенные свиные кишки, 20 шт. гусиной печени, 100 г ракового масла, 1/2 стакана сливок, 4 желтка, 1 стакан сухарей, 1/4 стакана красного вина, 1 головка репчатого лука, перец, соль по вкусу.*

Приготовление

Измельчить гусиную печень, всыпать стакан сухарей, влить сливки, раковое масло, красное вино, желток, добавить соль, перец, обжаренный в масле лук. Размешать, наполнить кишки, перевязывая их отрезками по 8 — 12 см.

Варить в бульоне 1 ч, обмыть в холодной воде и обжарить на масле.

Гусиные печенки

Время приготовления: 1 ч 10 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *10 шт. печени, 5 ст. ложек растительного масла, 5 головок репчатого лука, 200 г молока, соль, перец по вкусу.*

Приготовление

Вымочить печень в молоке, выдержать 1 ч. Затем жарить на растительном масле не более 10 мин, предварительно посолить и поперчить.

Жареный гусь по-пфальцски

Время приготовления: 1 ч 40 мин

Количество порций: 6

Ингредиенты:*1 гусь, 10 яблок, 1 апельсин, 4 головки репчатого лука, 1 ст. ложка тмина, 1 ч. ложка майорана, имбирь, сахар и соль по вкусу.*

Приготовление

Освободить тушку гуся от лишнего жира, натереть снаружи и внутри смесью из тмина с солью, нафаршировать яблоками, дольками апельсина, солью с майораном (в надрезы). Жарить на противне с маслом и луком, поливая бульоном.

Испечь отдельно 6–8 хороших крупных яблок с имбирем, майораном и сахаром.

Обложить ими гуся и полить его соусом.

Печень в томате

Время приготовления: 20 мин

Количество порций: 4

Ингредиенты: *350–400 г гусиной печени, 40–50 г масла сливочного, 1,5 стакана соуса томатного, 4 стакана каши рисовой рассыпчатой, 1/2 стакана сыра тертого, петрушка рубленая, соль, перец по вкусу.*

Приготовление

Подготовленную печень птицы ошпарить, посолить, поперчить и обжарить с маслом на сковороде. Влить томатный соус и прокипятить 1–2 мин.

Рассыпчатую (горячую) рисовую кашу смешать с тертым сыром, выложить горкой на блюдо или тарелку, сделать в центре большую воронку и заполнить ее печенью с соусом.

Сверху посыпать мелко нарубленной зеленью.

По краю рисовой горки налить полоской томатный соус.

Гусь с капустой, ветчиной, трюфелями

Время приготовления: 1 ч 50 мин

Количество порций: 6

Ингредиенты: *1 гусь: 100 г ветчины, 5–6 трюфелей, 2 стакана кислой капусты, 10 мелких яблок, 1/2 ч. ложки тмина и черного перца, соль по вкусу.*

Приготовление

Нафаршировать гуся кислой капустой, мелкими яблоками, ветчиной и трюфелями. Капусту предварительно потушить на масле с тмином и черным перцем.

Мандариновый гусь

Время приготовления: 2 ч 20 мин

Количество порций: 4

Ингредиенты: *1 гусь, 20 г жира птицы или 20 г растительного масла, 150 г мандаринов, 150 г красного соуса, 15 г сахара, соль, перец по вкусу.*

Приготовление

Натереть гуся солью и перцем. Затем обжарить на растительном масле с двух сторон до образования румяной корочки. Дать остыть. Жареную тушку разрубить на куски (по 2 куска на порцию), залить соусом с мандариновой цедрой и тушить 10–12 мин.

При подаче порцию положить на блюдо, полить соусом, поверх соуса положить кружочки мандарина (без кожуры).

Для соуса: снять цедру с мандарина или апельсина, нарезать ее тонкой соломкой, прокипятить в воде (1–2 мин), откинуть и добавить цедру в красный соус.

Копченый гусь с картофелем

Время приготовления: 1 ч 5 мин

Количество порций: 5

Ингредиенты: *500 г гуся копченого, 750 г картофельного пюре, 250 г сока мясного, 25 г масла сливочного, салат или зелень, соль, перец по вкусу.*

Приготовление

Гуся или утку положить в глубокий сотейник, залить небольшим количеством мясного сока, добавить жир и тушить в жарочном шкафу до тех пор, пока птица не станет мягкой. Готовую птицу разделить на порции.

При подаче картофельное пюре положить на блюдо или тарелку, сбоку положить птицу — по кусочку филе, ножки, полить соком, в котором тушилась птица, и украсить зеленью или салатом.

Гусь с маринованным лучком

Время приготовления: 5 ч 50 мин

Количество порций: 12 — 14

Ингредиенты: *молодой гусь весом 3–4 кг, 3–4 ст. ложки сливочного масла или гусиного сала, 400–450 г нарезанного кольцами репчатого лука, 800–900 г маринованного лука, 10 мелко нарезанных зубчиков чеснока, 6 свежих помидоров, нарезанных ломтиками, 3 ст. ложки мелко нарезанного корня сельдерея, 3 ст. ложки мелко нарезанного корня петрушки, 3 стакана сухого белого вина, 2–3 веточки чабера, 2–2,5 ч. ложки соли, 1/2 ч. ложки свежемолотого черного перца, 1 стакан сухого красного вина, 3 ст. ложки коньяка.*

Приготовление

Подготовленного гуся обжарить со всех сторон в гусином жире или сливочном масле. Вынуть гуся. Обжарить в жаровне репчатый лук и чеснок. Как только лук и чеснок слегка подрумянятся, положить к ним помидоры, соль, перец (по вкусу), сельдерей, петрушку, чабер, влить сухое белое вино и положить обратно гуся. Накрыть жаровню крышкой и держать на слабом огне примерно 5 ч, пока гусь не станет совсем мягким.

Вынуть гуся, слить сок, протереть через сито овощи. Сок смешать с протертыми овощами и остудить, чтобы можно было снять лишний жир.

Чтобы гусь не остывал, завернуть его в бумагу, поместить в гусятницу, закрыть крышкой и держать на слабом огне.

Положить на сковороду немного гусиного жира или сливочного масла и подрумянить в нем маринованный лук, помешивая его время от времени, чтобы не пригорел. Когда лук станет золотистым, добавить сахар и красное сухое вино. Добавить эту смесь в сок.

Перед подачей гуся к столу положить его в горячий соус, в который предварительно добавить и коньяк.

Копченый гусь в тесте

Время приготовления: 2 ч 20 мин

Количество порций: 5

Ингредиенты: *500 г гуся копченого, 500 г муки ржаной, 25 г масла сливочного, 150 г*

Приготовление

Замесить пресное густое тесто из ржаной муки на воде,

положить часть его на противень слоем 0,5 см, на него поместить копченое мясо гуся и закрыть оставшимся тестом ровным слоем такой же толщины, обровнять тесто и пригладить его. Затем птицу поставить в жарочный шкаф (50 — 160 °С) и запекать в продолжение 1,5–2 ч, регулируя температуру жарочного шкафа.

С готовой птицы снять тесто, разделить ее на порции и подать с тушеной капустой.

Жареный гусь с капустой

Время приготовления: 3 ч 50 мин

Количество порций: 12 — 14

Ингредиенты: *1 гусь весом 3–4 кг, 1 ст. ложка соли, 1 ч. ложка красного молотого перца, 3/4 ч. ложки свежемолотого черного перца, 3 стакана мелко нарезанного репчатого лука, 750 г мясного фарша, 1,5 кг кислой капусты.*

Приготовление

Гуся опалить, вырезать из него как можно больше внутреннего жира, вымыть и насухо вытереть. Натереть солью, черным и красным перцем. Немного внутреннего жира растопить в сотейнике и обжарить в нем лук. Смешать лук с мясным фаршем и нафаршировать им гуся. Зашить гуся. Положить на противень и поместить в предварительно хорошо нагретую до 180 °С духовку на 3 ч или оставить там до тех пор, пока мясо не станет мягким. Часто поливать гуся вытапливающимся жиром.

Кислую капусту смешать с вытопленным гусиным жиром и поставить в духовку на 45 мин.

Готового гуся положить на блюдо, вокруг поместить капусту и в таком виде подавать к столу.

Консервы из гуся

Маринование: 4 сут

Время приготовления: 4 ч

Количество порций: 6

Ингредиенты: *1 гусь, 100–125 г соли.*

Приготовление

Вынуть весь внутренний жир из тушки и растопить его. Разрезать гуся на 4 части.

Натереть куски гуся со всех сторон толстым слоем соли и положить в кастрюлю. Оставить гуся, натертого солью, в кастрюле на 4 сут, после чего вынуть его из кастрюли, вымыть, разрезать, положить в жаровню, залить жиром, чтобы куски гуся были полностью покрыты (если гусиного жира будет недостаточно, можно добавить свиного или говяжьего, но ни в коем случае не растительного масла), закрыть жаровню крышкой и держать на слабом огне в течение 2–3 ч до тех пор, пока из гусиного окорочка, особенно из толстой части ножки, при прокалывании вилкой не будет вытекать сок розового цвета (сок красного цвета будет означать, что гусь еще не готов).

Дать кускам гуся обсохнуть, положить их в банку или глиняный кувшин.

Процедить через сито жир, в котором варился гусь, и залить им куски гуся так, чтобы все они были хорошо покрыты жиром. Плотно закрыть банку или кувшин крышкой. Хранить в сухом и прохладном месте. Такой гусь может сохраняться несколько месяцев.

Перед подачей к столу поставить глиняный кувшин или банку с консервированным гусем на слабо нагретую плиту или в духовку, чтобы жир растопился и куски гуся можно было вынуть из банки. Разогреть гуся в жире, оставшемся на нем, на слабом огне.

БЛЮДА ИЗ ЗАЙЦА

Мясо зайца относится к диетическим продуктам. Рекомендуется для питания детям и людям, страдающим заболеваниями печени, пищевой аллергией.

Перед тем как приступить к приготовлению блюд из зайчатины, мясо надо разделать и замариновать.

Маринад приготовить следующим образом: 1 стакан уксуса, разбавленного небольшим количеством воды, если он крепок, сварить с 1 ст. ложкой растительного масла, добавить несколько очень тонко нарезанных кружочков моркови и лука, стебельки петрушки и чабреца, 2 измельченных лавровых листика, соль и перец. Поверх тушки укладывают пряности и овощи. Мясо периодически смачивают маринадом. Зайчатина прекрасно сочетается с мягкими соусами: сметанным, горчичным, томатным.

Заяц по-деревенски

Вымачивание: 5 ч

Время приготовления: 1 ч 20 мин

Количество порций: 4 — 5

Ингредиенты: *1 тушка зайца, 300–400 г молока, 1 кг лука репчатого, 3–4 дольки яблока, 6–7 ст. ложки сметаны, 200 г муки, свиной жир, лавровый лист, душистый перец, черный молотый перец, соль по вкусу.*

Приготовление

Тушку зайца разрезаем на порционные куски, выкладываем в емкость с холодной водой и начинаем процесс вымачивания, для этого необходимо, чтобы вода медленно циркулировала. Время вымачивания в воде 3 ч. Затем куски отжать, положить в емкость и залить молоком. Вымачивать 2 ч.

Раскалить свиной жир в сковороде, куски зайца обвалять в муке и выложить на сковороду, не солить.

Пока одна сторона зарумянится, нарезаем репчатый лук кольцами, обжаренную сторону переворачиваем и обильно посыпаем луком, закрываем крышкой и обжариваем вторую сторону, обжаренную порцию вместе с жиром и луком

выкладываем в гусятницу. Добавляем душистый перец, лавровый лист, немного черного молотого перца, яблоко, сметану. Заливаем кипятком до полного покрытия мяса. Ставим на сильный огонь, доводим до кипения, убавляем огонь, чтобы чуть кипело. За 10 мин до готовности посолить.

Подавать с картофелем, хреном или горчицей.

Заяц жареный в сметане

Время приготовления: 1 ч 30 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *2 кг зайчатины, 100 г копченого сала, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 зубчик чеснока, 1 стакан сметаны, 1 стакан мясного бульона, 1 ч. ложка муки, перец, соль по вкусу.*

Приготовление

Подготовленную тушку зайца промариновать.

Отделить от нее часть, наиболее годную для жаркого спинку с почечной частью и задними ногами (если нужно жаркое побольше), вынуть ее из маринада, хорошо посушить на полотенце и нашпиговать брусочками сала длиной примерно в 3 см и 1/2 см шириной. Шпиговать зайца лучше специальной иглой. По желанию можно нашпиговать и дольками чеснока.

Шпиговать нужно копченым салом, без мяса, не вводя его слишком глубоко, чтобы оно могло хорошо прожариться. Уложить тушку в продолговатый противень спинкой вверх, влить две ложки воды и добавить одну ложку сливочного масла. Поставить в не слишком нагретый духовой шкаф, поливать как можно чаще соком со дна противня. Когда заяц зажарится до готовности, снять его с противня, прикрыть и держать в тепле.

Слить с противня масло, в котором жарился заяц. Оставшийся на дне сок разбавить слегка мясным бульоном и прокипятить. Прибавить перемешанную с мукой сметану и кипятить соус на слабом огне, непрерывно размешивая, чтобы отделить от дна части, приставшие к нему во время жаренья. Процедить соус и полить им уложенное на блюдо жаркое.

По желанию, до сметаны, можно прибавить в соус процеженный уксусный отвар, в котором мариновался заяц.

Заяц с черносливом

Время приготовления: 1 ч 30 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *1,5 кг зайчатины, 2 головки красного репчатого лука, 20 шт. чернослива, 750 мл красного вина, 2 ст. ложки растительного масла, 100 г жирного бекона, 1 морковь, 100 г корневого сельдерея, 1 зубчик чеснока, 300 мл куриного бульона, 2 ст. ложки рубленой петрушки, перец, соль по вкусу.*

Приготовление

Тушку зайца разрубить на 8 кусков вместе с костями. Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами и вместе с кусками зайчатины и черносливом выложить в эмалированную или стеклянную посуду. Влить вино, приправить солью и перцем, перемешать. Оставить мариноваться на ночь в холодильнике.

На следующий день маринад слить, сохранить. Куски зайчатины, чернослив и лук обсушить на бумажном полотенце. Чернослив также сохранить. В большой кастрюле разогреть масло и порциями обжаривать куски мяса, вынимая уже обжаренные шумовкой. Морковь и бекон нарезать мелкими кубиками, сельдерей и чеснок измельчить. Когда мясо будет обжарено, сложить в кастрюлю лук, бекон, морковь, сельдерей и чеснок; обжарить на среднем огне до золотистого цвета. Добавить оставшийся маринад и бульон, довести до кипения. Убавить огонь и положить в кастрюлю зайчатину.

Накрыть крышкой и тушить 1 ч на слабом огне, пока мясо не станет мягким. За 20 мин до окончания добавить чернослив. Приправить солью и перцем по вкусу. Перед подачей посыпать петрушкой.

Заяц в томате

Время приготовления: 1 ч 30 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *2 кг зайчатины, 1 ст. ложка топленого сала, 3 головки репчатого лука, 100 г свиного сала, 2 стакана мясного бульона, 1 ч. ложка молотого красного перца (сладкого), 1 ст. ложка томатной пасты, соль по вкусу.*

Приготовление

Очистить зайца, разрубить на куски и положить в маринад. Обжарить слегка на сковороде в топленом сале нарезанный кольцами лук и вареное свиное сало, предварительно нарезанное кусочками в 1 см. Вынуть зайца из маринада, дать хорошенько стечь уксусу, уложить в неглубокую кастрюлю и подрумянить. Затем положить в кастрюлю молотый красный перец (сладкий), томата-пюре, разбавленный процеженным через сито уксусным отваром, в котором мариновался заяц, посолить по вкусу и, прибавляя понемногу воду или мясной бульон, варить еще 1,5 ч, пока мясо не станет мягким.

Заяц, жаренный со смородиной

Время приготовления: 1 ч 40 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *2 кг зайчатины, 50 г моркови, 1 головка репчатого лука, 200 г сала (шпик), 120 г яблок, 500 мл сметаны, 60 г сливочного масла, 100 г свиного жира, 50 г уксуса, 80 г гусиной печени, 40 г желе из красной смородины, 1 кг картофельного пюре, 500 г краснокочанной капусты, сахар, перец, соль по вкусу.*

Приготовление

Тушку зайца потрошат, режут кусками, седло и ножки шпигуют салом и жарят в горячем жарочном шкафу вместе с спассерованными на сливочном масле морковью и луком. Сначала вынимают седло, ножки дойдут до готовности немного позже. Готовят соус: несколько ложек оставшегося после жаренья бульона вливают в сковороду, добавляют сметану, кипятят, приправляют, добавляют лимонный сок и процеживают. Мелко нашинкованную краснокочанную капусту, нарезанные и обжаренные лук и морковь, очищенные и нарезанные четвертинками яблоки без сердцевин и гусиную печень тушат в небольшом количестве бульона с добавлением соли, перца, уксуса. Затем вводят желе из красной смородины, а также немного сахара. При подаче мясо слегка смазывают соусом.

Отдельно подают тушеную капусту, картофельное пюре и остаток соуса.

Заяц, тушенный в сметане

Маринование: 5 ч
Время приготовления: 2 ч 30 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *1,5 кг зайчатины, 100 г сала (шпик), 2 стакана мясного бульона, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки муки, 50 г сливочного масла, 250 г тушеной свеклы, перец, соль по вкусу. Для маринада: 1 л воды, 1 стакан уксуса 6 %-ный, лавровый лист, перец, соль, 2 моркови, 2 корня петрушки измельченной.*

Приготовление

Подготовленную тушку зайца зачистить от пленок и сухожилий, хорошо промыть. Отделить задние ножки и спинку, сложить их в кастрюлю, залить холодной водой и поставить в холодильник на 3–5 ч. Вымоченное мясо вынуть из холодильника, воду слить и залить маринад. Снова поставить в холодильник на сутки. Если заяц очень молодой, его можно не мариновать.

Куски зайца вынуть из маринада, обсушить и нашпиговать шпиком. Посыпать солью, перцем, обмазать сметаной и обжарить в духовке обычным способом до полуготовности.

Разрубить зайца на куски, сложить их в глубокую сковороду или кастрюлю, залить бульоном, добавить сметану, сок, оставшийся от жарки, накрыть крышкой и тушить при слабом кипении до готовности.

На сковороде приготовить мучную пассеровку, залить ее бульоном, в котором тушился заяц, и прокипятить 1–2 мин. Вылить соус в сковороду или кастрюлю с кусками зайчатины и довести до кипения.

Выложить куски зайца на блюдо, обложить тушеной свеклой (отварной фасолью), залить соусом.

Зайца можно тушить и с яблоками. Для этого в кастрюлю кладут сначала нарезанные яблоки, на них куски жареной зайчатины, сверху снова яблоки, далее, как описано выше.

Заяц с горчичным соусом

Время приготовления: 2 ч 40 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *500 г зайчатины, 80 г сала (шпик), 5 стол. л.*

горчицы, 1 головка репчатого лука, 50 г печени зайца, 15 г 3 %-ного уксуса, 50 г красного вина, перец, укроп, майоран, соль по вкусу.

Приготовление

Сало (шпик), лук, печень зайца мелко нарезают, кладут в глиняную посуду, добавляют уксус, горчицу, соль, черный перец, укроп, ставят на слабый огонь и варят 2 ч, следя чтобы не пригорело. При необходимости добавляют немного подогретого красного вина или уксуса, чтобы соус оставался жидким. Через час после того, как соус начали варить, ставят жарить зайца в жаровне с большим количеством свиного жира, накрыв его пропитанной жиром бумагой. В глубокое блюдо выливают соус и сверху кладут тушку зайца.

Заяц, тушенный в горшочке

Время приготовления: 2 ч

Количество порций: 2

Ингредиенты: *600 г зайчатины, 1,5 стакана риса или гречневой крупы, 1,5 стакана сметаны, 4 головки репчатого лука, 2 ст. ложки муки, 4 ст. ложки топленого сала, тесто, перец горошком горький и душистый, соль по вкусу.*

Приготовление

Тушку молодого зайца очистить от пленок и сухожилий, помыть, нарубить на куски по 2–3 на порцию, посолить и положить в глиняные горшочки. Добавить мелко нарезанный поджаренный лук, душистый и горький перец горошком, сметану и довести до кипения. Затем горшочек накрыть крышкой, щели между горшком и крышкой замазать простым тестом и поместить в духовку на 1–1,5 ч. Когда блюдо готово, снять тесто, освободить горшочек от крышки, поставить на плоскую тарелку и подать к столу.

На гарнир хорошо подойдет рассыпчатая рисовая или гречневая каша.

Заяц по-охотничьи

Маринование: 6 ч

Время приготовления: 2 ч

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *1 кг зайчатины, 3 головки репчатого лука, 1 средняя морковь, 500 мл красного вина, сельдерей, петрушка, 1 ч. ложка коньяка, 1 лавровый лист, 10 горошин перца, 1 ст. ложка томатной пасты, 100 г растительного масла, 100 г сливочного масла, 14 ст. ложек оливкового масла, 120 г копченой корейки, 300 г грибов, 500 мл бульона из костей зайца, или воды, 1 ст. ложка уксуса, 1 ст. ложка муки, половина заячьей печени, 1/2 стакана крови зайца, 1 ч. ложка лимонного сока, соль по вкусу.*

Приготовление

Мясо нарезать порционными кусками, сложить в эмалированную кастрюлю вместе со специями (немного соли, перец горошком, лавровый лист), добавить коньяк, оливковое масло, нарезанный ломтиками лук и мелко нарезанные коренья. Тщательно все перемешать и мариновать в течение 5–6 ч.

В отдельной кастрюле обжарить нарезанную ломтиками корейку, положить в нее маринованное мясо (вместе с приправами) и обжарить на сильном огне, все время помешивая, затем добавить муку, вино и уксус, нарезанную ломтиками печень и взбитую кровь, залить бульоном или кипятком, накрыть кастрюлю и варить при слабом кипении.

Немного лука припустить в сливочном масле, добавить немного растительного масла и соуса от мяса.

Очищенные и промытые маленькие круглые грибы нарезать пополам или на 4 части, ошпарить соленым кипятком, откинуть на сито и потушить отдельно, добавив лимонный сок, кусочек сливочного масла и немного соуса.

Готовое мясо выложить по краям блюда, а на середину — грибы вместе с луком, политые процеженным соусом.

Заяц с грибами и сметаной

Время приготовления: 60 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *1 кг зайчатины, 1 ч. ложка красного молотого перца, 2,5 ст. ложки сметаны, мелко нарезанная зелень укропа по вкусу, 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки муки, 400 г грибов,*

300 г картофеля, порошок мускатного ореха на кончике ножа, 175 г сливочного масла, 1 л бульона из костей зайца, соль и перец по вкусу.

Приготовление

Мясо нарезать равными кусками, посолить и слегка обжарить на сливочном масле вместе с мелко нарезанным луком и мукой (1 ст. ложка), следя, чтобы мука не пожелтела. Добавить красный перец, влить бульон или теплую воду и варить 45–50 мин. Когда мясо почти готово, положить нарезанные и припущенные грибы, сметану и зелень укропа и варить до готовности.

Приготовить картофельные пирожки: сварить картофель, протереть через сито, добавить муку (1 ст. ложку), порошок мускатного ореха, немного сливочного масла, 1 яйцо целиком и белок от другого яйца, посолить, тщательно все смешать, сформовать небольшие пирожки, уложить их в смазанную маслом форму, смазать пирожки желтком и испечь в горячей духовке. Подавать зайца в соусе горячим, с картофельными пирожками на гарнир.

Заяц, жаренный с овощами

Время приготовления: 60 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *1 кг зайчатины, 100 мл растительного масла, 400 г картофеля, 200 г зеленного горошка, 3 головки репчатого лука, 200 г моркови, 200 г грибов, 200 г сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны, 1 ч. ложка муки, 1 стакан молока, 1 стакан красного вина, соль и перец по вкусу, корни сельдерея и петрушки.*

Приготовление

Очищенное от пленок мясо обсушить кухонной салфеткой, посолить, поперчить, положить на противень с разогретым растительным маслом, подрумянить мясо со всех сторон, сложить в кастрюлю вместе с нарезанными ломтиками белыми кореньями, луком, влить стакан воды и поставить в духовку на 50 мин. Готовое жаркое переложить в другую посуду, а в оставшийся сок влить смешанное с мукой вино, прокипятить 10 мин, добавить сметану и процедить. Очищенный картофель отварить и приготовить пюре с горячим молоком и сливочным маслом. Нарезанные небольшими кубиками грибы припустить в

сливочном масле до готовности. Зеленый горошек отварить и припустить отдельно в масле. Морковь отварить и также припустить в масле. Жаркое нарезать ломтиками, выложить на блюдо, полить немного соусом.

Гарнировать картофельным пюре, припущенными овощами и грибами. Соус подавать отдельно в соуснике.

Жареное седло зайца

Время приготовления: 1 ч 10 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: *1 кг зайчатины, уксус, 100 г свиного шпика, 30 г жира для жарки, 25 г сливочного масла, 50 г муки, перец, соль по вкусу.*

Приготовление

С тушки снять шкуру, распотрошить ее и хорошо промыть. Затем отделить передние ноги, окорока, отрубить грудинку и по пятое-шестое ребро переднюю часть туловища. Оставшуюся заднюю часть (седло) заливают слабым раствором уксуса и маринуют 20–30 мин. Затем седло обсушивают, шпигуют брусочками свиного шпика и жарят на сковороде с жиром. Обжаренный кусок кладут в кастрюлю, заливают бульоном, полученным от варки лопаток и окорочков зайца, проваривают в течение 20–30 мин, после чего седло вынимают, а в бульон вводят сливочное масло, смешанное с пшеничной мукой, проваривают и получают соус. Готовое седло разрезают на кусочки и поливают соусом.

На гарнир дается жареный картофель.

Зайчик овощной

Время приготовления: 1 ч

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *1,5 кг зайчатины, 4 ст. ложки масла, 4–5 клубней картофеля, 1 кабачок, 1 баклажан, 2 помидора, 100 мл красного вина, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1/2 корня сельдерея, 4 головки репчатого лука, соль, перец, чеснок, зелень по вкусу.*

Приготовление

Зайца замариновать, как указано выше. Затем обсушить его полотенцем, нарубить кусками, обжарить до золотистого цвета. Поджаренные куски переложить в кастрюлю, добавить жареные лук, морковь, нарезанные кружочками петрушку и сельдерей, влить немного бульона, 1/2 стакана сухого красного вина. Добавить помидоры, лавровый лист, душистый перец и тушить в духовке 35–40 мин. В конце тушения заправить по вкусу сахаром, солью, чесноком, уксусом и дать вскипеть.

При подаче на стол мясо выложить на тарелку, сбоку уложить нарезанные и обжаренные картофель, кабачки и баклажаны, залить все соусом, в котором тушился заяц, посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

Заяц со сливочно-шалфейным соусом

Время приготовления: 2 ч

Количество порций: 2

Ингредиенты: *1 кг зайчатины, уксус, 100 г свиного шпика, 30 г жира для жарки, 25 г сливочного масла, 50 г муки, 1 стакан сливок, 1 стакан мясного бульона, 4 веточки свежего шалфея, перец, соль по вкусу.*

Приготовление

Разделать тушку на небольшие куски. Куски залить слабым раствором уксуса и мариновать 20–30 мин. Затем куски обсушить, нашпиговать брусочками свиного шпика и жарить на сковороде с жиром.

Когда мясо зажарится до готовности, снять его с противня, прикрыть и держать в тепле.

Слить с противня масло, в котором жарился заяц. Оставшийся на дне сок слегка разбавить мясным бульоном и прокипятить. Прибавить перемешанные с мукой сливки, веточки шалфея и кипятить соус на слабом огне, непрерывно размешивая.

Процедить соус и полить им уложенное на блюдо жаркое.

По желанию в соус можно прибавить 5–7 ягод можжевельника и 5–7 зерен черного перца.

Заяц с чесночным соусом

Время приготовления: 3 ч

Количество порций: 2

Ингредиенты: *1 кг зайчатины, 200–300 г шпика, 2 зубчика чеснока, 1 головка репчатого лука, 1/2 стакана 3 %-го винного уксуса, 1 ч. ложки соли, 1/2 ч. ложка молотого черного перца, чабрец.*

Приготовление

Сало-шпик, лук, чеснок и печень зайца мелко нарезать и положить в посуду. Добавить уксус, соль, черный перец, чабрец. Поставить на слабый огонь и варить 2 ч. Следить, чтобы не пригорело. Если необходимо, добавить немного красного вина или уксуса, чтобы соус оставался жидким. Через час после того, как начал вариться соус, поставить жарить зайца, опустив его в жаровню с большим количеством свиного жира.

Когда заяц будет готов, выложить его в глубокое блюдо и сверху полить приготовленным соусом.

Рагу из зайца

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *1,5 кг зайчатины, 100 г шпика, 100 г сливочного масла, 1 стакан сухого красного вина, 1 ст. ложка муки, 2–3 ломтика лимона, 1 лавровый лист, 10 горошин черного перца, 1 головка репчатого лука, 1 ч. ложка сахара, соль по вкусу.*

Приготовление

Передние лапы, шею, бедра, а также печень и сердце нарезать небольшими кусками. Залить 1 стаканом холодной воды, добавить лимон, лавровый лист, несколько горошин перца, варить около 30 мин без соли. В другой посуде пережарить на сливочном масле мелко нарезанный лук вместе с мелко нарезанным свиным салом, влить красное сухое вино и добавить сахар. Тушить около 20 мин, затем выложить все в кастрюлю, где варились куски мяса. Добавить для запустения обжаренной муки и тушить еще около 30 мин.

Заяц с сыром

Время приготовления: 60 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *1,5 кг зайчатины, 50 г жира, 4 головки репчатого лука, 500 г капусты, 4–5 клубней картофеля, 300–400 г сметанного соуса, 100 г сыра, соль и перец по вкусу.*

Приготовление

Выпотрошенную и вымытую тушку замариновать. Спустя 10–12 ч обсушить, разрубить на куски, посыпать солью и перцем, обжарить на жире. Мясо уложить в керамические горшочки, засыпать тертым сыром, шинкованным луком, покрыть листьями капусты, сверху положить сырой картофель, нарезанный кубиками, залить сметанным соусом. Закрыть горшочки крышками и поставить в духовку 150–160 °С, примерно на 30 мин. Подавать в горшочках.

Заяц с картофелем

Время приготовления: 1 ч 35 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *1,5 кг зайчатины, 200 г сливочного масла, 500 мл молока, 150 г шпика, 0,5 кг картофеля, 2 ст. ложки томатного пюре, 1 головка репчатого лука, 2 моркови, 1 лавровый лист, зелень и корень петрушки, 10 горошин черного перца, соль по вкусу.*

Приготовление

Зайца вымочить в воде. Очистить мясо от сухожилий и пленок, на 2 часа положить в молоко. Разрубить на небольшие куски, посолить, обжарить в топленом масле на сковороде. После зарумянивания посыпать пшеничной мукой.

Обжаренное мясо положить в кастрюлю, прибавить томатное пюре, мелко нарезанный несоленый шпик. В кастрюлю налить 2 стакана горячей воды (можно бульона), накрыть крышкой и поставить тушить на небольшой огонь в течение 1 ч. Затем зайчатину переложить в другую кастрюлю. Добавить масло, сало, лук, морковь, петрушку, лавровый лист, перец горошком и картофель дольками. Обсыпать поджаренными кореньями и

залить процеженным соусом, получившимся при тушении. Поставить на огонь и тушить еще полчаса.

Гуляш из зайца и потрохов

Время приготовления: 1 ч

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *2 кг передка зайца с потрохами и лопатками, 150 г сосисок или колбасы, 2 ст. ложки жира, 1 ст. ложка муки, 150 г сметаны, 1 ч. ложка мелко нарезанной зелени, несколько зерен можжевельника, соль по вкусу.*

Приготовление

Передок разделанного и замаринованного зайца тщательно подготовить, ополоснуть, порубить на небольшие куски. Легкие, сердце, печень тщательно обмыть и нарезать полосками. Разогреть жир в широкой кастрюле, подрумянить на нем мясо и потроха. Добавить нарезанные толстыми кружками сосиски или нарезанную кубиками колбасу и кольца подрумяненного лука. Влить 1 стакан воды, добавить соль и растолченные зерна можжевельника. Тушить на слабом огне в закрытой кастрюле до готовности. Под конец тушения влить размешанную с мукой сметану, вскипятить и добавить соль по вкусу.

Жаркое из зайца

Время приготовления: 2 ч 30 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *1,5 кг зайчатины, 3 ст. ложки уксуса, 2 моркови, 1 корень пастернака, 1 корень сельдерея, 2 лавровых листа, 1 головка репчатого лука, 10–15 горошин черного перца, соль по вкусу.*

Приготовление

Мясо вымочить в течение ночи в холодной воде, затем 2 часа выдержать в растворе уксуса. Разрезать на порции, обжарить в жире. После сложить в кастрюлю, посолить, положить перец, лавровый лист, лук, морковь, коренья, снова поставить на огонь.

Готовым мясо считается тогда, когда оно свободно отделяется от костей. Подавать с квашеной капустой, солеными огурцами, помидорами, картошкой, зеленым горошком.

Заяц с грибами

Время приготовления: 3 ч

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *300–500 г мяса, 2 ст. ложки свиного жира, 100 г сала-шпик или ветчины, 1,5 стакана сухого красного вина, 200 г сухих белых грибов, 3 головки репчатого лука, 2–3 зубчика чеснока, 1 ст. ложка томатной пасты, соль и перец по вкусу.*

Приготовление

Седло зайца разрезать на куски, положить в жаровню, подрумянивать в свином или гусином жире на сильном огне. Обжарить в керамической посуде лук, чеснок, сало или ветчину. Добавить сухое красное вино. После того как вино немного выкипит, влить коричневый мясной или куриный бульон, положить томатную пасту либо 6 мягких помидоров и предварительно замоченные сухие белые грибы. Положить в кастрюлю куски зайца, накрыть крышкой и держать на слабом огне в течение 2–3 ч, пока заяц не станет мягким. К этому времени соус должен быть достаточно густым; однако, если соус все еще жидкий, вылить его в широкую кастрюлю и, не давая зайцу в жаровне остыть, поставить на несколько минут на сильный огонь, чтобы часть соуса выкипела и он загустел.

Паштет из зайца с зеленью

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 7 — 8

Ингредиенты: *800 г зайчатины, 100 г свежего свиного сала, 2 моркови, сельдерей, петрушка, 2 головки репчатого лука, 1 яйцо, перец, мускатный орех, майоран, соль, ягоды можжевельника по вкусу.*

Приготовление

Мясо вместе с кореньями тушить до полуготовности, затем пропустить через мясорубку, добавить спассерованный лук, яйцо, толченые ягоды можжевельника, молотые пряности и соль. Все хорошо растереть. Если масса густая, влить немного овощного бульона.

Дно формы для паштета выложить тонко нарезанными кусочками сала. На него положить подготовленную массу, а сверху опять тонко нарезанные кусочки сала и жарить все это в духовке 30 мин. Паштет выложить на овальное блюдо, вокруг положить бруснику, клюкву.

Паштет из заячьих потрохов и грудки

Время приготовления: 45 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *300 г заячьей грудки и потрохов, 200 г шпика, 200 г свиной печени, 3 яйца, 2 ломтика белого хлеба, 1 головка репчатого лука, 1 лавровый лист, 4–5 горошин черного перца, 2–3 сушеных гриба, мускатный орех, 1 ст. ложка свиного смальца, панировочные сухари, соль и перец по вкусу.*

Приготовление

Подготовленное мясо залить небольшим количеством воды и вместе с отваренными и нарезанными грибами, луком, лавровым листом и несколькими горошинами черного перца тушить под крышкой до тех пор, пока мясо не станет мягким. В конце тушения прибавить заячьи потроха и свиную печень. Когда мясо станет совсем мягким, удалить из него все кости.

Ломтики белого хлеба размягчить в образовавшемся от тушения соусе. Мясо нарезать на куски. Хлеб отжать. Мясо, хлеб, лук пропустить 2–3 раза через мясорубку. В этот фарш добавить яйца, соль и перец по вкусу, щепотку мускатного ореха и полученный при тушении соус. Все хорошо перемешать.

Форму смазать смальцем, посыпать сухарями, шпик нарезать полосками и выложить ими дно формы, затем заполнить форму приготовленным фаршем и поставить в духовку. Выпекать при умеренной температуре до тех пор, пока на поверхности не появится жир.

Форму с готовым паштетом вынуть из духовки, дать остыть, осторожно выложить паштет из формы, нарезать тонкими ломтиками и подать в холодном виде.

Суп-пюре из зайца

Время приготовления: 35 мин

Количество порций: 7 — 8

Ингредиенты: *тушка 1 зайца, 50 гр сливочного масла, 2 л овощного бульона, 1 луковица, мускатный орех, 2 дольки чеснока, 50 мл сливок, перец и соль по вкусу.*

Приготовление

Зайчатину положить в кастрюлю, залить бульоном и сварить до готовности. Добавить остальные ингредиенты и превратить в пюре в кухонном комбайне. Суп-пюре разлить по тарелкам и посыпать зеленью.

Заяц по-французски

Время приготовления: 45 мин

Количество порций: 2 — 3

Ингредиенты: *300–500 г мяса, 50 — 100 г свиного сала, 3/4 стакана белого вина, 50 г растительного масла, 150 г лука-шалота, 120 мл сливок, 2 ст. л. острой горчицы, 3–4 зубчика чеснока, перец, соль по вкусу.*

Приготовление

Из спинной части зайца вырезать филе продолговатой формы и достаточной толщины. Нашпиговать каждый кусочек филе небольшими ломтиками сала; посолить и поперчить по вкусу и жарить в течение 25–30 мин в растительном масле. Лук-шалот очистить и нарезать на четвертинки, чеснок измельчить, залить вином и потушить. Мясо залить соусом, постепенно вводя горчицу и сливки. Все хорошенько перемешать. Подавать с жареным хлебом.

Потроха в томате

Время приготовления: 50 мин

Количество порций: 3 — 4

Ингредиенты: *800 г заячьих потрохов (печень, сердце), ребрышки, шея, лопатки, 100 г копченого шпика, 3 головки репчатого лука, 3 ст. ложки томатной пасты, 1 ст. ложка пшеничной муки, 10 мл сливок, 2–3 ягоды можжевельника, соль, перец, лавровый лист, зелень укроп*

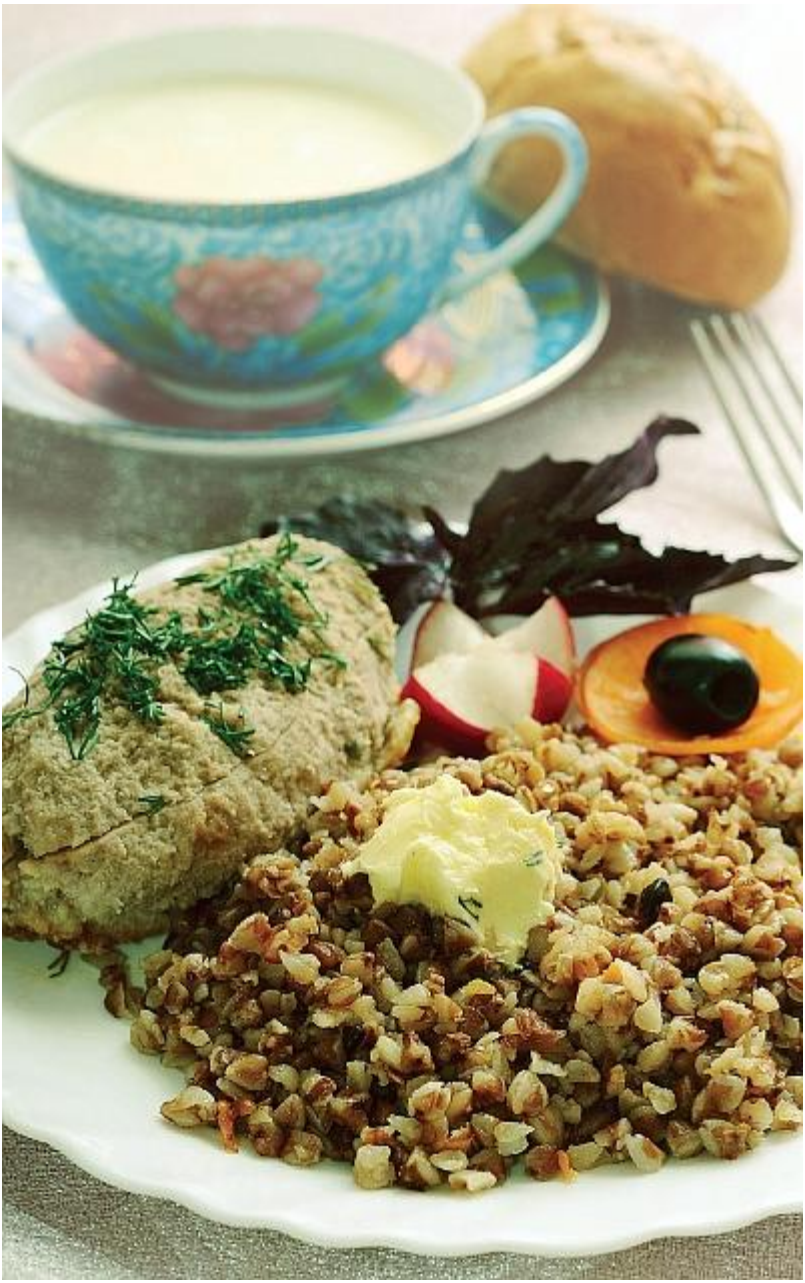
Приготовление

Шпик мелко нарезать, обжарить с мелкорубленым луком, добавить заячьи потроха, нарезанные небольшими кусочками, а также шею, лопатки, ребрышки и продолжать обжаривание. Переложить в казанок, влить немного кипятка, довести до кипения, снять пену. Добавить томатную пасту, лавровый лист, соль, перец, ягоды и тушить при умеренной температуре до готовности. В мясо влить прожаренную и разведенную сливками муку, перемешать, проварить и снять с огня.

На гарнир можно подать картофель.

Приложение

Щучьи котлетки



Карп с овощным рагу

Карась с сыром

Линь, запеченый с яйцами и молоком

Тушеная косуля

Холодец из кабана

Тушеный фазан

Гусь с капустой